LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

FİYAT: 8.50 TL / KKTC 10 TL ARALIK 2019 SAYI: 92

www.lacucinaitaliana.com.tr

İTALYA'NIN FARKLI BÖLGELERİNDEN

GELENEKSEL YILBAŞI TATLILARI

ARDA TÜRKMEN'DEN KAKAO VE ÇİKOLATA İLE

TATLI YILBAŞI SÜRPRİZLERİ

\+

68

ÖZEL TARİF

TÜM PÜF NOKTALARIYLA

ET SUYU VE ROSTO YAPIMI

DAVET SOFRALARINA ÖZEL

APERİTİFLER

KARAYİPLER'İN İNCİSİ

BARBADOS

RENGİ, TADI VE BEREKETİYLE

NAR

9 771308 377002 12

COOK®

www.cook.com.tr

#cookmutfagi

COOK Fırın Torbalarında Pişen, Ağız Sulandıran Lezzetler...

COOK Fırın Torbası'nda pişen gıdalar lezzet, koku ve besin değerlerini korur; pişirme sonrası fırını temizleme ihtiyacını ortadan kaldırır. Fırın torbası ile pişirme süresi kısalır, yemek hazırlanırken yağ ilavesine gerek kalmaz.

EDİTÖR

İstanbul'un en iyi şeflerinin

La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri etkinliğimizde geçtiğimiz ay, artık şehrin klasikleri arasında kabul edilen Frankie'nin konuğuyduk. Başarılı şefi Melih Demirel'in bizler için hazırladığı "Usta Lezzetler Ayrıcalıklı Seçimler" adlı menüyü keyifle deneyimledik. Yemeğimiz ortaya servis edilen fırınlanmış kalamata zeytin, ev yapımı turşu, kuru cacık, kuzu beyin, Frankie'den Anadolu tartar, çıtır yufkalı lakerda, mevsimin zeytinyağlısı ile başladı. Ara sıcaklarda kuzu döş pastırma, biber yoğurtlama, Balıkesir tel peyniri ile hazırlanan baklava böreği, beluga mercimek yahni, acı biber salçası, çiriş otu ile sunulan atom kokoreç, köz mevsim sebzeleri, acı toz biber, kişnişli yoğurt ile sunulan Moski ahtapot yahnisi damakları şenlendirdi. Ana yemeğin ardından lor dondurma, ceviz kreması, Erken Hasat "Gaziantep" fıstık ile hazırlanan Frankie baklavası ise geceye yakışır unutulmaz bir final oldu.

Yılın son yemeğinde, aralık ayı ve kışa yakışır bir şekilde uğurlayacağız 2019'u. 16 Aralık'ta Swissotel The Bosphorus'un sadece kış aylarına özel, bahçesinde açtığı Chalet'de 'Alpler'den Soframıza' adı altında klasik İsviçre dağ yemeklerini hep birlikte deneyimleyeceğiz. Yemeklerimiz ortaya paylaşımlık olarak gelecek. İsviçre usulü kurutulmuş et, gravyer, emmental, turşudan oluşan Alpenteller, röşti patates üzerinde eritilmiş dağ peyniri ve turşu, Appenzeller, gravyer, vacherin fribourgeois, sarımsak, kirsch ile Chalet peynir fondü, dana eti ve özel soslarıyla sunulan fondü "Bourguignonne", et schnitzel ve meyve çeşitleri, marshmallow, beze, bisküvi, vanilyalı dondurma ile sunulan çikolata fondü menümüzün yıldız yemekleri.

Gelelim bu ay sizler için hazırladıklarımıza…
Başarılı çalışmalarıyla tanıdığımız, dergimizin kıymetli yazarı Arda Türkmen'den yılbaşı sofrasına özel bol çikolatalı tarifler var. Tatlı ve tuzlu malzemelerle yapılmış aperitiflerden oluşan bir davet sofrası hazırlamayı isterseniz yine püf noktaları bizden. Sizler için İtalya'da geleneksel yılbaşı tatlılarının izini sürdük ve yeni yılda hazırlayabileceğiniz baharatlı, kuruyemişli ve bol şekerlemeli nefis tatlılara yer verdik. Kuruyemişleri baharatlarla harmanladık; ev yapımı çıtır çerezler hazırladık. Elbette bereketin simgesi narı da unutmadık. Hem tatlı-tuzlu tariflerimizde, hem de nefis içeceklerde yerini aldı. Et ve sebze suları ile rostolar tüm püf noktalarıyla yine ilerleyen sayfalarımızda.

Ağız tadı ve bereketin bol olduğu mutlu bir yıl diliyoruz.

La Cucina Italiana

Sahibi
MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. Adına;
Genel Müdür
Can Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü
Mehmet Tel - mehmet.tel@lciturkiye.com

Yayın Danışmanı
Ebru Erke - ebru.erke@lciturkiye.com

Yazı İşleri Müdürü
Ebru Atlan Tecirlioğlu - ebru.atlan@lciturkiye.com

Danışman Şefler
Carlo Bernardini, Arda Türkmen, Maksut Aşkar, Gian Carlo Talerico, Deniz Orhun, Fabio Brambilla

Görsel Yönetmen
Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Fotoğraf Editörü
Mehmet Ateş - mehmet.ates@lciturkiye.com

Editör
Sibel Yazgan - sibel.yazgan@lciturkiye.com
Emine Tunadan - emine.tunadan@lciturkiye.com

Çevirmen
Nezaket Saraçoğlu

Katkıda Bulunanlar
Elvan Uysal Bottoni, Canberk Şeker, Şehnaz Erginay

Sorumlu Müdür
Can Doğusal

Reklam Koordinatörleri
Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Rezervasyon
0 212 245 00 40 - info@lciturkiye.com

Yönetim Yeri: MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5 Beyoğlu – İstanbul Tel: 0 212 245 00 40
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 34885 Sancaktepe – İstanbul Tel: 0 216 585 90 00
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

La Cucina Italiana dergisinin isim hakkı Condé Nast International Ltd.'ye aittir.
25 Maddox Street / London / W1S 2QN
Tüm hakları saklıdır.
La Cucina Italiana, Condé Nast International Ltd. ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.
Bu derginin Türkçe yayın hakları MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

LA CUCINA ITALIANA
1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chief Operating Officer & President, International **Wolfgang Blau**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President–Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President–CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President–General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, Glamour, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; **Britain:** Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

KORKMAZ

Hayatın Lezzeti

Yeni yıl sofralarınıza lezzet getirsin...

AŞİYAN COLLECTION

Bone Porcelain

91 Parça - 12 Kişilik Yemek Takımı

korkmaz.com.tr /lezzetuzmani /lezzetuzmani /korkmazhayatinlezzeti

İÇİNDEKİLER aralık 2019

8 Tadımlık
Gastronomi dünyasından haberler, keşifler ve öneriler

14 Röportaj
Lacivert ile 20 Yıl

16 Röportaj
Titanic Hotels'den Gurme Lezzetler

18 Çizme'den Bakış
Elvan Uysal Bottoni
Vissani ile Yılbaşı Yemeği

22 Şefin Günlüğü
Arda Türkmen
Çikolata Aşkı

30 Adım Adım Tarif
Rezeneli ve Soğanlı İskorpit Çorbası

34 Özel Dosya
Görkemli Aperitifler

42 Çizmeden Klasik
Geleneksel Yılbaşı Tatlıları

48 Bu Ay
Bereketli Nar

53 Ev Yapımı
Baharatlı Kuruyemiş

54 Mutfak Okulu
Rosto ve Lezzetli Sular

58 Özel Menü
Şık ve Işıltılı

74 Keşif Yolculukları
Barbados'un Ruhu

78 Bizden Haberler
Usta Lezzetler, Ayrıcalıklı Seçimler

80 Info
Ürünler, haberler

ARALIK 2019
TARİF **JOELLE NEDERLANTS**
STYLING **BEATRICE PRADA**
FOTOĞRAF **RICCARDO LETTIERI**

Bu yıl kendinize iyi bakın, Hoover kurutma makineleriyle hayatınıza değer, evinize teknoloji katın.

Hoover'in rakipsiz maksimum kapasitesi, üstün teknolojisi, eşsiz performansı ve konforu iyi hissettirir.

444 0 398 hoover.com.tr

HooverTurkiye hoover_turkiye
HooverTurkiye hooverturkiye

TADIMLIK

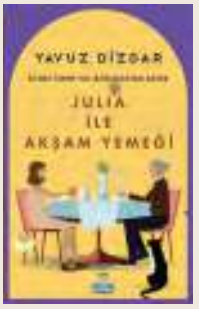
AYIN BLOGGER TARİFİ

Selenay Koçer'in, yerel ve dünya mutfaklarına ait paylaşımlar yaptığı @foodontheroot instagram hesabından bir tarif seçtik bu ay sizler için. Ayva tatlısını şekersiz olarak hazırlamak isteyenlerin seveceği bu reçeteyi bizimle paylaşan Koçer aynı zamanda güzel şiirlere de imza atan bir şair. Ayva tatlısının tarifi ise şöyle; 2 adet büyük boy ayvanın kabuğunu soyun. Dik olarak ikiye kesin. Çekirdeklerini temizleyin. 1 çay bardağı kadar limon ve portakal suyu karışımında ayvaları bekletin. Birer adet elma ve havucu iri rendeleyin. Bir miktar tarçın ekleyip tavada kavurmaya başlayın. İyice yumuşadıktan sonra soğumaya bırakın. Ayvaların çekirdeklerini çukur yerlerine paylaştırıp yağlı kağıtla sarın. 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp ılımaya bırakın. Çekirdekleri ayvaların üzerinden alıp çukur kısımlarına elmalı harcı paylaştırın. Ayvaları tekrar fırına yerleştirip sadece üstten karamelize olana kadar pişirin. Üzerlerine bal ve tahin gezdirip ufalanmış ceviz serpin. Tatlınız servise hazır.

Siz de blog yazarıysanız ve tariflerinizin dergimizde yer almasını istiyorsanız, emine.tunadan@lciturkiye.com adresine mail göndererek bize ulaşabilirsiniz.

DOĞAL İKSİRLER

Kış mevsiminde soğuk algınlığı, grip kaçınılmaz olur çoğu zaman. Kışın hastalıklardan korunmak için temiz havada yürüyüşler, beslenme ve uykuya yeterince zaman ayırmak öncelikli adımlar. C ve D vitamini bol olan sebze ve meyveler ile fermente yiyecekler de sofradan eksik olmaması gerekenler. Peki daha başka neler yapılabilir derseniz bazı besinler bu konuda süper yardımcılar. Örneğin kekik, öksürük ve solunum yolu enfeksiyonları için birebir. Taze kekik çayınıza bir miktar bal eklemeyi deneyin. Bal, uyku kaçıran öksürükler için birebir. Bal-limon-zencefil, bal-sirke, bal-siyah turp karışımları öksürükler için iyi bir çözüm desteği olabilir. Zencefilin özellikle tazesi her evde her mevsim bulunması gerekenlerin başında geliyor. Taze öğütülmüş karabiberi balla karıştırıp kaynar suya ekleyerek içmenin bazı hastalık semptomlarının azalmasında etkili olduğu biliniyor. Çorbaya eklenen sarımsağın şifası ise tartışılmaz. Mikrop öldürücü, iltihap sökücü özellikleriyle de vazgeçilmezimiz. Antioksidan etkisiyle zerdeçal çeşitli kullanım şekilleriyle yine mutfak dolaplarında bulunması gereken baharatların başında geliyor.



JULIA İLE AKŞAM YEMEĞİ

Yavuz Dizdar'ın kaleme aldığı kitabın başkahramanı 50'li yaşlarında bir doktor ile tıp fakültesinden yeni mezun olmuş stajyeri. Dört hafta boyunca bir yandan tıp bilimi bir yandan da yaşama dair düşüncelerini paylaştıkları diyaloglarından oluşuyor kitap. "Bilim nedir, bilgi nasıl üretilir ve yayılır?, Neyi neden yeriz, nasıl sindiririz?" gibi sorulara tüm kitap boyunca tıp, gastronomi, tarih, sosyoloji, gündelik yaşam perspektifinden bakan yazarın dili çok akıcı ve keyifli.

GARAM MASALA

Kuzey Hindistan'ın en gözde baharat karışımlarından biri olan garam masala, elbette her karışım gibi bölgeden bölgeye, harmanlayan insandan insana farklılık gösterir. Bu nefis karışımın en çok bilinen tarifi ise şöyle; 100 gr kişniş ve 100 gr kimyon tohumunu tavada hafifçe kavurun. Soğuduktan sonra 4 çay kaşığı tane karanfil, 8 cm uzunluğunda 4 parça çubuk tarçın, 4 çay kaşığı tane karabiber ve 40 adet kakule tohumu ile birlikte havanda ezin. 6 adet defne yaprağı ve 2 parça besbaseyi ilave edip ezmeye devam edin. Kapaklı bir kavanoza doldurup 2 ay süreyle muhafaza edebilirsiniz.

DAVET GURUSU'NDAN BUTİK ORGANİZASYONLAR

Davet Gurusu, Kuzey Ege'de, Eceabat'ta iki genç kadının gerçekleştirdiği bir girişim projesi. Hazırladıkları doğal içerikli, katkısız ev yapımı tarifleri tasarladıkları konseptlerle sunuyorlar. Küçük katılımlı şık davetlerden çocuk doğum günü organizasyonlarına, özel bir akşam yemeğinden çok daha büyük etkinliklere kadar birçok butik organizasyon için Davet Gurusu'nu arayabilirsiniz.
@davetgurusu
davetgurusu.wixsite.com/davetgurusu

macro & MORE

macro center

macro FRIENDS

KÜRŞAT BAŞAR

macro FRIENDS

MURATHAN ÖZBEK

HEP BİRLİKTE, YEPYENİ BİR BAŞLANGICA !

Evdeki çam ağaçları özenle süslendi, kapıya rengarenk süsler asıldı, pencerelere kar spreyiyle "Hoşgeldin 2020" yazıldı; belki biraz yamuk oldu ama olsun, önemi yoktu ☺.

Biz hazırız ve bekliyoruz... 'Yenilenme'nin doğasında var olan keşfetme güdüsü ve heyecanla, Macrocenter'ın yaşama ilham veren dünyası Macro&More'u da yeni yıla hazırlıyoruz: Mağazalarımızda keyifle gezerken her malzemesini bulabileceğiniz yılbaşına özel reçeteleri paylaşıyor, 2020'yle birlikte gelen yeme-içme trendlerinin peşine düşüyor, Yeni destinasyonları ve mekanları keşfediyor, İlham veren insanları takibe alıyoruz...

Her hafta yayınlanan yeni MacroFriends bölümlerinde ise Kürşat Başar & konukları ile Murathan Özbek'i mutfakta buluyoruz.

Yeniliklerin gelişini kutladığımız bir Aralık ayında daha; taptaze ürünler ve fikirlerle birlikteyiz…

Herkese şimdiden mutlu yıllar!

INSTAGRAM

MACROMORE.COM

TADIMLIK
KEŞİFLER

STARBUCKS MUTFAK VE DİLARA KOÇAK

Beslenme Uzmanı Dilara Koçak ile özel bir menü hazırlayan Starbucks, yepyeni iki fit lezzeti sevenleriyle buluşturuyor; Hurmalı Fit Brownie ve Fit Mozaik Pasta. Dilara Koçak imzası taşıyan Fit Menü'de hafif ve düşük kalorili salatalardan wrap'lere ve tatlılara kadar birçok seçenek yer alıyor.

ANADOLU'NUN KAYIP HAZİNELERİ

Anadolu topraklarında binlerce yıldır var olmuş sayısız uygarlığın kültürel ve sanatsal birikimini cam ve cam ustalığı ile birleştirerek gelecek nesillere miras bırakmak için çalışmalarını sürdüren Paşabahçe Mağazaları, "Tarih-Kültür-Cam" Koleksiyonlarına yepyeni bir koleksiyon olan Kayıp Hazineler'i ekledi. İzinli veya izinsiz kazılar sonucu yurt dışına götürülen tarihi eserlerden ilham alınarak tasarlanan Kayıp Hazineler Koleksiyonu, Kasım ayı itibarıyla Paşabahçe Mağazaları'nda satışa sunuldu.

KISS THE FROG'DAN YENİ ARTİZAN TATLAR

Rumelihisarı'nın seafood brasserie'si Kiss the Frog, deneysel, klasik ve dünya mutfaklarını bir araya getiren menüsüne yeni lezzetler ekledi. Suşi, pizza, ev yapımı makarnalar ile kabuklu-kabuksuz deniz ürünlerinin yer aldığı menüye ceviche, kış salataları, tempura gibi yemekler ilave edildi.

THERMOMIX İLE YILBAŞI HAZIRLIKLARI

Çok fonksiyonlu dijital mutfak aleti Thermomix, gıdaları besin değerlerini kaybetmeden, doğruyor, karıştırıyor, yoğuruyor ve pişiriyor. Yılbaşı sofrasının hazırlığında telaşınıza eşlik edecek en iyi yardımcı Thermomix ile sunumu başarılı yemekler hazırlayabilirsiniz.

MORINO KARTALKAYA

Kartalkaya kayak merkezinin en güzel lokasyonlarından birinde bulunan Morino, yılbaşı özel menüsü, eğlence, havai fişek gösterileri ve gece kayağı ile keyif dolu bir yılbaşı programı sunmayı planlıyor. Kaliteli eğlence ve yemeğin bir arada olduğu mekan ferah ambiyansı ile de başarılı bir çizgiye sahip.

RINGA SEAFOOD KIŞA HAZIR!

Kuruçeşme Oligark'ın içinde yer alan Ringa Seafood'un deniz ürünleri ağırlıklı kış menüsünde; klasik tatlar yerini korurken, yepyeni yemekler menüye eklenmiş. Kış sebze ve meyvelerinin kullanıldığı menü fiyat ve kalite dengesine sahip.

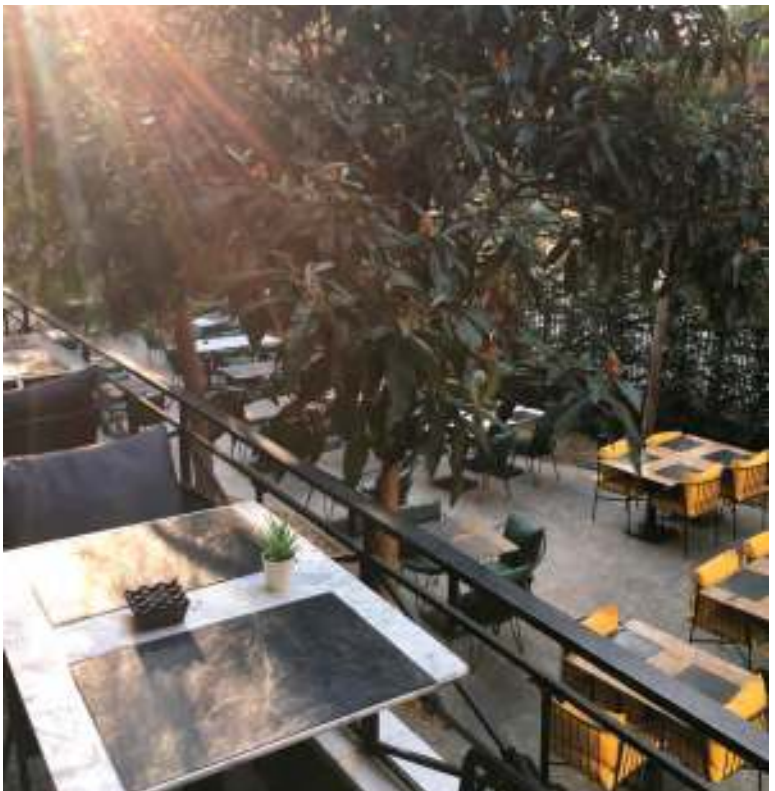
GÜRAL
PORSELEN
Digibone Collection
gural.com.tr

TADIMLIK
MEKANLAR

BOTTEGA CADDEBOSTAN

Kahvaltı, brunch, öğle yemeği ve akşam yemeği servisiyle Caddebostan'ın yeni mekanlarından biri olan Bottega, geniş ve güzel bahçesiyle özellikle çocuklu ailelerin ve kalabalık konukların tercih ettiği bir yer. Seçenekli menüleri başarılı. Sunumlar sade ve lezzet odaklı.

Caddebostan Mahallesi Ömer Paşa Sokak No: 8 Kadıköy
0532 262 00 26



BRONCO

Ünlü şef İsmet Saz'ın Vadi İstanbul'da açtığı Bronco, Amerikanvari küçük bir mekan. Ama menü adeta dünya karması. Menüsünde burger, taco, kokoreç, falafel, guacamole ve füme et bulunuyor. Bu küçük restoranda sürdürülebilirliğe çok önem veriliyor. Çöp ve bulaşık sorununa çözüm olarak içecekler şişelerinde servis ediliyor, bardak yok. Yemekler de geri dönüşüm kağıtlarda servis ediliyor.

Ayazağa Mahallesi Cendere Caddesi No: 109 Vadi İstanbul AVM Sarıyer
0212 330 38 38

UN PO

Usta bir İtalyan şefin elinden çıkma iyi makarna ve pizzanın mekanı Un Po. 'Un Po' İtalyancada 'biraz' anlamına geliyor. Menü 'Meno e Meglio/ Az Çoktur' diye başlıyor. Hafta içi öğlen ve akşam yemeği servisleri var. Hafta sonları Feriköy Organik Pazarı'ndan temin edilen ürünlerle 'organik kahvaltı' da sunuyorlar.

Kemankeş Karamustafapaşa Mahallesi Mumhane Caddesi No: 31 Beyoğlu
0212252 02 00

VORWERK

thermomix

YENİ YILDA THERMOMIX®'LE TANIŞIN, LEZZET DOLU SOFRALAR HAZIRLAMANIN KOLAYLIĞINI YAŞAYIN!

30 dakikada 3 çeşit yemeği hazır hale getiren, 12 fonksiyonlu Thermomix® ile kendi evinizde de tanışabilir, 3 arkadaşınızı davet ederek tanıtıma ev sahipliği yapabilirsiniz.

Tanıtım talebi oluşturmak için web sitemizde yer alan "**Tanıtım Talep Edin**" butonuna tıklayabilirsiniz.

TANITIM TALEP EDİN

WWW.THERMOMIX.VORWERK.COM.TR

ONLINE ALIŞVERİŞ

thermomixtr

VORWERK Satış Noktası

kanyon'da

İNTEMA

YAŞAM

Mağazasında

RÖPORTAJ

LACİVERT İLE 20 YIL

Geçtiğimiz günlerde 20. yılını kutlayan, Boğaz'ın simge restoranlarından Lacivert'in açıldığı günden bu yana baş aşçılığını yapan Hüseyin Ceylan ile Lacivert'i konuştuk.

Boğaz'ın değerli mekanlarından biri haline gelen Lacivert'in genel çizgisini ve burada konuklarınızı zaman içinde hangi tarz menülerle ağırladığınızı anlatır mısınız?
Boğazın en güzel konumlarından birinde olan Lacivert, 1999 yılından bu yana hizmet veriyor. Akdeniz mutfağından esinlenen zengin bir menüye sahibiz. Mevsimsel ürünlerle düzenli olarak yenilediğimiz menümüzde en taze balık, et ve sebzeleri kullanarak hazırladığımız lezzetler sunuyoruz. Mevsime özel sunduğumuz lezzetlerimizin yanı sıra, "Galiçya usulü ahtapot", istiridye, deniz tarağı, ahtapot söğüş, levrek marin ve karides söğüşün bir arada sunulduğu "İki kişilik soğuk deniz tabağı" ve siyah mercimek, kinoa ve bezelye ile servis edilen "Izgara sarıağızbalığı"nı imza yemeklerimize örnek olarak sayabiliriz. Ek olarak gelenekselleşen brunch menümüz ile de oldukça iddialıyız. Cumartesi ve pazar günleri sunduğumuz brunch menümüzde Anadolu mutfağının özgün tatlarından yöresel lezzetlere kadar pek çok farklı alternatifi bir arada bulmak mümkün.

Menü oluştururken kriterleriniz neler?
Misafirlerimize mevsimindeki lezzetlerin en iyisini sunmak her zaman önceliğimiz oldu. Bu doğrultuda da doğru zamanda ve doğru pişirme teknikleri kullanılarak reçetelerimizi oluşturmaya özen gösteriyoruz.

Menünüzde yer verdiğiniz yemeklerde kullanılan ürünleri seçerken yerelliğe katkı sağlamak gibi bir önceliğiniz oluyor mu?
Türkiye'nin pek çok farklı bölgesindeki yerel üreticilerle bire bir görüşerek en taze ve kaliteli ürünleri almaya çalışıyoruz. Özellikle deniz ürünlerinde Çanakkale, İzmir, Muğla, Sinop başta olmak üzere Karadeniz ve Ege Denizi'ne kıyısı olan bütün şehirleri gezip keşif yaptıktan sonra mevsimsel ürünlerin sevkiyatını yapıyoruz. Bu ürünleri de en ideal pişirme teknikleriyle hazırlıyoruz. Brunch'larımızda ise Anadolu'nun unutulmaya yüz tutmuş ürünlerini kahvaltı büfesinde misafirlerimize sunuyoruz. Brunch menümüzde Türkiye'nin dört bir yanından deneyebileceğiniz ballar, birbirinden farklı reçeller, Konya'dan, Mengen'den, Van'dan, Erzurum'dan ve daha birçok yöreden gelen peynirleri bulmak mümkün.

İstanbul'un yemek kültürünü canlı tutmak adına yaptığınız çalışmalar var mı?
İçinde bulunduğumuz coğrafya ürün ve reçete anlamında çok zengin; biz de menülerimizi bunlara bağlı kalarak şekillendirmeye çalışıyoruz. Boğaz'ın sunmuş olduğu nimetlerden faydalanarak, özellikle balık ve meze ürünlerinde misafirlerimize geleneksel lezzetler sunuyoruz.

Lacivert İstanbul için uzun yıllardır varlığını sürdüren değerli bir marka. Bu başarının sırrı sizce nedir?
Bu sene Lacivert'in 20. yılını kutladık. Bu sektörde aynı çizgide kalarak 20 yılı doldurmak çok büyük bir başarı. Açıldığımız günden bu yana ne lezzet ne de servis kalitemizden ödün vermedik ve mutfakta kendimizi geliştirmekten hiç vazgeçmedik. Sürdürülebilir başarımızın altında yatan ana faktörlerin bunlar olduğuna inanıyorum.

Bazı hediyelerin
yeri dolmaz,
Yeni Yıl
Hediyesi
KARACA'SIZ
olmaz.
KARACA
PAYLAŞACAĞIMIZ ÇOK ŞEY VAR
KARACA.COM

RÖPORTAJ

TITANIC HOTELS'DEN GURME LEZZETLER

Titanic Mardan Palace Genel Müdürü Olcay Orhan ile Titanic Hotels'i farklı kılan restoranları hakkında bir söyleşi gerçekleştirdik.

Antalya, Bodrum, İstanbul ve Berlin'de farklı otelleriniz var. Tüm Titanic Hotel'lerde restoran yapılanması aynı mı, yoksa her otelin ayrı restoranları ve ayrı menüleri mi var?

Zengin ve köklü yeme içme hikayemizden dolayı gastronomi alanında fark yaratan bir konumdayız. Titanic mutfağı turizmdeki yeni eğilimlerle beraber tüm geleneksel değerleri de içermektedir. Dünyanın en çok tercih edilen destinasyonlarında yer alan tüm otellerimizde Türk ve dünya mutfaklarından lezzetler aynı standart kalitede misafirlerimize sunuluyor. Bu doğrultuda yönetim kurulumuzun da her zaman katkı sağladığı bir iç yapılanmamız var. Titanic Hotels'in temelini ve gücünü oluşturan gastronomi alanında sunulan tüm hiz-

Sol sayfada: Titanic Mardan Palace'tan genel bir görüntü, Titanic Mardan Palace Genel Müdürü Olcay Orhan.
Sağ sayfada: Titanic Hotels bünyesinde dünya ve Türk mutfaklarından modern ve geleneksel lezzetler sunan seçkin restoranlar bulunuyor.

metler için lezzet standartları oluşturuldu. Ülkelere göre farklı lezzetlere yer verilse de tüm menülerimiz bu standartlar doğrultusunda hazırlanıyor.

Otellerinizde farklı sayılarda, farklı mutfaklardan örnekler sunan restoranlar var. Bu restoranlardan tüm otellerinizde aynı şekilde, aynı menüyle hizmet verenler hangileri?
Gastronomi seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası ve yaşam tarzının vazgeçilmez olarak bilinen bir unsuru. Titanic Hotels bünyesinde ünü dünyaya yayılan restoranlarımız bulunuyor. Bunların başında ilk yola çıkış hikayemizin başladığı Hasır a la Carte ve sonrasında Beef Grill Club ve Pascarella geliyor.
Hasır a la Carte, başta döner olmak üzere geleneksel Türk lezzetlerini Almanya'ya tanıtan restoran olarak ün yaptı. Seçkin ve şık bir steakhouse atmosferinde geleneksel mangal keyfi fikrine dayanan Beef Grill Club, Titanic Hotels'in yanı sıra Almanya'da Gendarmenmarkt, Kurfürstendamm Leipzigerplatz Olympiastadion Beef Grill Club Lounge ve geçtiğimiz günlerde Avrupa'nın en büyük alışveriş merkezi KaDeWe'de hizmete giren Beef Grill Club, Berlin'in önemli lokasyonlarında bulunuyor. Türk, Alman ve Avrupa'nın farklı ülkelerinden gelen müdavimlerine hizmet veren Beef Grill Club, et severler için Himalaya tuzuyla olgunlaştırılan Dry-Aged Beef gibi pek çok özgün seçenek sunuyor.
Titanic Hotels'de yer alan İtalyan mutfağının sunulduğu Pascarella Restoran ise Charlottenburg'da uzun yıllardan beri hizmet veriyor. Pascarella'nın ikinci şubesi yine Berlin'in en merkezi caddelerinden Chaussee'de de hizmete veriyor.

Menülerinizi kim hazırlıyor? Menüler hazırlanırken hangi kriterler esas alınıyor?
Menülerimiz, Aygün ailesinin 50 yıllık gastronomi deneyimi ile birlikte restoranlarımızda uzun yıllardır bizimle çalışan usta şeflerimizin tecrübelerinden faydalanılarak, misafirlerimizin tercihleri ve yorumlarına da kulak verilerek belirleniyor ve özel standarlarla hazırlanıyor. Her restoranımızda mutlaka bu esaslara göre hareket ediliyor. Mutfaklarımızda, büyük titizlikle seçilen en sağlıklı malzemelerl kullanılıyor. Her bölgenin öne çıkan yemeklerinin, tam anlamıyla yöresel usulüne uygun tekniklerle pişirilip özgün sunumlarla servis edilmesine önem verilmektedir.

Diğer otellerle kıyaslandığında Titanic Hotels'in restoranları ve sundukları lezzetlerle oldukça iddialı olduklarını görüyoruz. Sizi bu anlamda diğer otellerden ayrı kılan özellikleriniz nelerdir?
Titanic Hotels bünyesindeki her restoranda özellikle farklı damak tatlarına hitap eden, çeşit çokluğu ve yemeklerin lezzetinin önem kazandığı bir menüye yer veriyoruz. Menüler hazırlanırken kesinlikle hazır ürünler kullanılmıyor. Kendi özel üretimimiz olan ya da özel reçete vererek ürettirdiğimiz malzemeleri tercih ediyoruz. Ana restoranımızda açık büfede tepsilere yığılmış ürünler bulamazsınız. Tüketime göre yemekler *a la minute* olarak hazırlanır ve bittiği zaman aynı tazelikte tekrar servis edilir yani yemek servisi süresince aynı tazelikte ve lezzette yemeğin sunulmasına özen gösteriyoruz. Bu bakış açımızla israfı da önlemiş oluyoruz. Özgünlük ve değişmeyen, akılda kalan lezzet restoranlarımız için en önemli ve ayrıştırıcı kriterler.

Dünyanın dört bir yanından konuklara ev sahipliği yapıyorsunuz. Konuklarınızın özellikle tercih ettiği restoranlarınız hangileri?
Titanic Hotels olarak misafirlerimize sadece güzel tatlar değil, aynı zamanda güzel zaman ve keyifli bir yemek deneyimi de sunmaktayız. En çok tercih edilen restoranlarımız, Hasır A la Carte, Beef Grill Club ve Pascarella…
Birer başarı hikayesi olarak tescillenen lezzetlerimiz marka imajımıza olumlu yönde katkı sağlamakta, misafir sadakatinin oluşmasında etkin rol oynamaktadır.

ÇİZME'DEN BAKIŞ

ELVAN UYSAL BOTTONI

elvan.uysalbottoni@lciturkiye.com

VİSSANİ İLE YILBAŞI YEMEĞİ

İtalyan mutfağının en önemli şeflerinden Gianfranco Vissani'nin Noel ve Yılbaşı masasından sizler için en lezzetli ve yapılması en kolay tarifleri seçtik.

Gianfranco Vissani, İtalyan mutfağının Gualtiero Marchesi'nin ışığında gelişen en önemli şeflerinden. 1998 yılında aldığı ilk Michelin yıldızını bir sonraki sene 1999'da ikinci yıldızla bir üst düzeye çıkardı ve bu seneye kadar iki yıldızını korumayı başardı. 20 yıl sonra bu sene iki yıldızdan birini kaybetmesi İtalya'yı ayağa kaldırdı. Vissani sosyal sorumluluk projeleri, yaptığı televizyon programları ve onlarca yıldır yüksek standardıyla İtalya'nın dokunulmaz isimlerinden. Fransız grubun İtalyan ustadan bir yıldızı alıp tek yıldızla bırakması yıllardır alevlenerek devam eden yıldız sisteminin hakkaniyeti tartışmasını iyice harladı.

İtalyan mutfak sahnesinde tüm bu patırtılar koparken Roma'daki eskicilerden birinde ustanın 1980'lerde Repubblica gazetesi için hazırladığı fasiküllerden

Gianfranco Vissani

oluşan bir yemek ansiklopedisine denk geldim. Eskicilerden çıkan kitaplar gibisi yok. Eskiden bizde de vardı. Her hafta bir ansiklopedi fasikülü alınır, biriktirilir, sonra ciltlenirdi. Elbette Vissani'nin fasiküllerini kaçırmadım, hemen aldım. Şefin Noel için hazırladığı özel fasikküllerde harika tarifler var. Büyük ihtimalle şefin ünlü ama şu andaki kadar medyatik olmadığı bir dönemde yazıldığından son derece özenle, uzun mesai sonunda çıktığı belli tarifler bunlar. Bu bilgiler ışığında Vissani'nin Noel ve yılbaşı masasından sizler için en lezzetli, en yapılması kolay tarifleri derledik. Vissani yılbaşı yemeğinin abartılmamasını salık veriyor. Günün anlamı açısından malzemelerde lükse kaçmaya itirazı yok ancak tıka basa yemekten yana değil. Menü rafine, kıymetli malzemelerden oluşturulmalı. Vissani rehberliğinde hazırladığımız tariflerde İtalyan yılbaşı klasiği mercimek eksik değil. İtalyanlar yılbaşına mercimek yiyerek girmenin şans ve zenginlik getirdiğine inanıyorlar. Denemekte fayda var. Güzel yemekli, ağız tadı yerinde, mutlu bir yıl olsun…

"BASİT VE LEZZETLİ BİR GİRİŞ YEMEĞİ"

PORTAKALLI TUZDA HAMSİ

200 gr tuzlu hamsi (ançüez)
400 gr patates
40 gr istediğiniz peynir çeşidi (şef lokal bir peynir demiş tarifte)
40 gr parmesan rendesi
50 gr portakal kabuğu
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Patatesleri közde pişirin. Köz imkanı yoksa fırında. Kabuğuna zarar vermeden içini çıkarın. Püre kıvamına getirin. Peynir, parmesan, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ilave edin. Kabuğunun içine tekrar yerleştirin. Jülyen portakal kabuklarını kaynar suda çok kısa süre haşlayın. Patates üzerine ançüez, onun üzerine de portakal kabuğunu koyun.

YERELMALI TARAK

18 adet tarak
30 gr soğan
100 gr yerelması
1 adet sarımsak
1 adet defne yaprağı
20 gr limon kabuğu
Bir miktar sebze suyu
70 gr fois gras
150 gr enginar kalbi
40 gr taze nane
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Tarakları keskin bir bıçak yardımıyla açarak temizleyin. Hafifçe ızgara yapın. Yerelması, limon kabuğu, defne yaprağı, sarımsak ve soğanı 5 dakika kadar kavurduktan sonra sebze suyu ilave edin. Defne yaprağı ve sarımsağı çıkarıp iyice yumuşattıktan sonra püre haline getirin. Enginarı küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağında bir diş sarımsak ve

taze naneyle diri kalacak şekilde hafifçe pişirin. Püreyi tabaklara koyun. Üzerine ızgara edilmiş tarakları yerleştirin. Enginar ve fois gras parçalarını serpin. Pürenin kıvamı yoğun bir çorba gibi olmalı.

BILDIRCIN RISOTTO'LU MERCİMEK ÇORBASI

350 gr bıldırcın
60 gr havuç, soğan, kereviz sapı karışımı
1 adet sarımsak
40 gr domates
200 gr mercimek
1 lt et suyu
30 gr taze kekik
20 gr tereyağı
50 gr parmesan rendesi
60 gr siyah trüf
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bıldırcınları temizleyip parçalara ayırın. Artan et kemik parçalarını atmayın. Risotto'ya lezzet vermek için kullanılacak.

Zeytinyağında havuç, soğan, kereviz sapını 2 dakika kavurun. Önceden haşladığınız, hala dişe gelen yeşil mercimeği ve domatesi karışıma ilave edin. Et suyuyla ıslatıp pişirmeye devam edin. Mercimekler diri kalmalı, çorbanın kıvamı yoğun olmalı. Bizim etli mercimekten biraz daha yoğun olabilir kıvam.

Zeytinyağında bıldırcın parçaları, kekik ve sarımsağı kavurun. 5 dakika kadar bu şekilde pişirdikten sonra bıldırcın parçalarını çıkarın, pirinci ekleyip kavurun. Kavrulan pirinci et suyuyla yavaş yavaş yıkayarak pişirmeye devam edin. Risotto'nun pişimine yakın küp şeklinde kesilmiş bıldırcın but parçalarını atın. Birlikte pişirin. Tereyağı ve parmesan ilave ederek risotto'yu bağlayın.

Mercimek çorbasını tabağa koyun. Üzerine bıldırcın risotto, onun üzerine hafif tuzlanarak zeytinyağında pişmiş bıldırcın göğüslerini yerleştirin. Biraz trüf rendesi ile tamamlayın.

PANDORO SUFLE

500 ml süt
250 gr pudra şekeri
100 gr pandoro (yılbaşı keki) kırıntısı
80 gr tereyağı
100 gr un
6 adet yumurta
200 gr vanilya sosu
200 gr çikolata sosu

Sütü şeker ve pandoro kırıntısıyla kaynatın.

Unu tereyağında kavurun. Kaynamış sütü ilave edip 7-8 dakika pişirin. Karışımı ateşten alın. Yumurta sarılarını teker teker ilave edin.

Yumurtaların beyazını çırpın, kar haline getirin. Tüm karışımı yumurtanın kabaran beyazına yavaş hareketlerle yedirin. 160°C'de 30 dakika pişirin.

Vanilya ve çikolata sosuyla servis edin.

Arda Türkmen

3'lü Ölçü Bardağı Seti

Artık mutfaklarınızda hataya yer yok. Sizin için hazırladığım Paşabahçe ölçü bardakları ile tariflerimde en çok kullandığım malzemeleri ölçün ve en güzel lezzetleri yakalayın.

ŞİŞECAM

pasabahce.com.tr

/pasabahce

Paşabahçe

ŞEFİN GÜNLÜĞÜ

ARDA TÜRKMEN

arda.turkmen@icturkiye.com

Yılbaşında çikolatanın keyfini...

ÇİKOLATA AŞKI

Mevsimi yok, zamanı yok, nefis bir tat ve eklendiği kurabiyeleri kekleri daha da güzelleştiriyor. Arda Türkmen bu ay bizler için çikolata ve kakao ile, yılbaşı sofralarınızı şenlendirecek eşsiz lezzetler hazırladı.

STYLING **EMİNE TUNADAN** FOTOĞRAFLAR **CANBERK ŞEKER**

ÇİKOLATALI KUP
6 kişilik

3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 tutam tuz
1 su bardağı bitter çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı

Sunum için
15 adet kakaolu yulaflı bisküvi
Arzu edilen meyveler
Doğranmış çikolata

Un, buğday nişastası, kakao, tuz, şeker, krema ve sütü tencereye alıp iyice karıştırın. Karıştırmaya ara vermeden koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşmaya başladığında ocaktan alıp önce tereyağını ardından da çikolataları ekleyin. Karıştırarak eritin. Sunum yapacağınız kaplara iri kırılmış bisküvileri koyun. İkiye veya üç parçaya bölünmüş mevsim meyvelerini yerleştirin ve en üstüne hazırladığınız pudingi pay edip bütün kapları aynı şekilde hazırlayın. Önce oda sıcaklığında sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerini dilimlenmiş çilek ve doğranmış çikolata ile süsleyip servis edin.

ÇİKOLATALI BADEMLİ ISLAK TURTA
8-10 kişilik

170 gr tereyağı
240 gr bitter çikolata
6 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı esmer şeker
1,5 su bardağı toz badem
2 çorba kaşığı kakao

Üzeri için
Kurutulmuş nar çiçeği

Tereyağını tencerede eritin. Çikolataları ekleyip karıştırın. Yumurta ve şekeri büyük bir kasenin içinde köpürene kadar çırpın. Toz badem ve kakaoyu ekleyip çırpmaya devam edin. Tereyağında erittiğiniz çikolatayı da ilave edin ve karıştırmaya devam edin. 22 cm çapında kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Harcı kalıba doldurun. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Oda ısısında soğuduktan sonra üzerini kurutulmuş nar çiçeği ile süsleyip servis edin.

ÇİKOLATALI TAVA KURABİYE

8 kişilik

Hamur için
400 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı bal
2 adet yumurta
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 su bardağı bitter damla çikolata
Yarım su bardağı sütlü damla çikolata

Ara kat için
1 su bardağı vişne reçeli

Hamuru hazırlamak için; tereyağı, toz şeker, esmer şeker, vanilya, bal, yumurta, un, kabartma tozu ve tuzu bir hamur yoğurma kabının içinde alın. İyice yoğurun. Hamuru, damla çikolataları ekleyip tekrar yoğurduktan sonra iki eşit parçaya ayırın. Parçalardan bir tanesini yağlı kağıda sarıp tekrar kullanana kadar buzdolabında bekletin.

Fırına girebilen tavanızın tabanını yağlayın, kurabiye hamurunu tavanın tabanına düzgünce yayın. Tavayı orta ateşin üzerine alıp 10 dakika boyunca kurabiye hamurunun alt kısmını pişirin. Hamurun üzerine vişne reçelini yayın. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru iki parça yağlı kağıt arasında tavanın büyüklüğünde açın. Vişne reçelinin üzerine hamuru yerleştirin. Tavayı bu kez önceden 180°C'de ısıtılmış fırına yerleştirip kurabiyeyi 30-40 dakika pişirin. Oda ısısında soğuyana kadar bekletin. Dilimleyip servis edin.

NOT: Tava kurabiyesinin neden önce ocakta sonrasında da fırında pişirildiğini anlatmak istiyoruz. Bu öncelikle kalın bir hamur. Uzun bir pişirme sürecini gerektiriyor. Bu süreci azaltmak için ocakta pişirme adımı kolaylık sağlıyor. Tavada pişirmenin verdiği gevreklik kurabiyenin aslında püf noktası. Pişirme işlemini sadece fırında da yapabilirsiniz. Ancak unutmayın daha farklı bir tatla karşılaşırsınız. Geliştirmeye çok müsait olan bu tarifte istediğiniz diğer reçelleri de kullanabilirsiniz. Ancak tarifteki şekeri reçelin tatlılık oranıyla dengelemenizi tavsiye ediyoruz. Çünkü vişne reçeli nispeten ekşi bir reçel. Reçel seçiminizi buna göre yapmalısınız.

Yeni yıla özel tatlar yaratın.

ÇİKOLATA KEYFİNİN

ZİRVESİNİ YAŞATIN.

ALTINMARKA GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Konuklarınıza gerçek çikolata keyfini yaşatmak için siz de Altınmarka uzmanlığıyla tanışın. Kakao çekirdeğinden çikolataya uzanan yolculuğun her aşamasına aynı özeni gösteren Altınmarka, yüzlerce çeşidiyle sizi bekliyor.

www.altinmarka.com.tr

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

SUYUN DAMAKTAKİ YANSIMALARI

Zarif tatlar taşıyan bir menüyü S.Pellegrino ve Aqua Panna ile eşleştirdik. Bu eşleştirme ile kaliteli bir suyun yemeğin tüm nüanslarını damakta daha fark edilir bir noktaya getirdiğini sizlerin de denemesini tavsiye ediyoruz.

TARİFLER **EBRU ATLAN TECİRLİOĞLU**
STYLING **EMİNE TUNADAN**
FOTOĞRAFLAR **CANBERK ŞEKER**

ROKA PESTO, ROKFOR VE KAVRULMUŞ ÇAM FISTIKLI PENNE

4 kişilik

320 gr penne makarna
20 gr çam fıstığı, kavrulmuş
60 gr rokfor peyniri

Roka pesto için
60 ml sızma zeytinyağı
30 gr taze roka yaprağı
30 gr parmesan rendesi
1 diş sarımsak
10 gr çam fıstığı
Tuz

Roka pesto için, hazırladığınız malzemeleri mutfak robotunda ezerek hafif pütürlü bir sos hazırlayın.

Makarnayı tuzlu kaynar suda 'al dente' kıvamda pişirin. Süzüp tencereye alın. Üzerine roka pestoyu ilave edip karıştırın. Tabaklara paylaştırıp üzerine rokfor ve kavrulmuş çam fıstığı serpiştirip servis edin.

Bu yemekte rokadan gelen tazelik, zeytinyağı, sarımsak ve parmesan ile birleşerek dengelenir. Kavrulmuş çam fıstıklarının fındıksı aroması ile rokforum yoğun tadı bu harmoniyi destekler. Her çatalda bütünsellik hissedilir. S.Pellegrino bu yemekle mükemmel eşleşir. Dengeli asiditesi ile dominant aromaları yumuşatır ve damağın ilk anki duyarlılığına geri dönmesini sağlar. Bu sayede her lokmada yemekteki muhteşem lezzet uyumu tekrar tekrar hissedilebilir.

KREMALI MANTAR VE KESTANE SOSLU BONFİLE

4 kişilik

400 gr bonfile, tek parça halinde
Taze kekik
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kremalı mantar ve kestane sosu için
150 gr istiridye mantarı, küçük doğranmış
1 adet küçük boy soğan, ince yemeklik doğranmış
100 gr kestane, pişirilmiş ve küçük doğranmış
1 diş sarımsak, kıyılmış
200 ml taze krema
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bonfileyi tuz, karabiber, taze kekik dalları ve zeytinyağı ile ovalayıp pişirme kabına alın. 180°C fırında kontrollü olarak 20-25 dakika pişirin.

Kremalı mantar ve kestane sosu için, bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğan ve sarımsağı ekleyin. Pembeleşene kadar 1-2 dakika kavurun. Mantarları ilave edip yüksek ateşte karıştırarak pişirin. Mantarlar piştikten sonra kestaneleri ve kremayı ilave edip karıştırın. Birer tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Sos kıvam alıp koyulaşana kadar birkaç dakika pişirip ocaktan alın.

Fırından çıkardığınız bonfileyi birkaç dakika dinlendirdikten sonra parmak kalınlığında dilimleyip tabaklara alın. Yanında veya üzerinde kremalı mantar ve kestane sosu ile birlikte sıcak servis edin.

Bu yemekte kestanenin tatlımsılığı ile mantarın özgün aromaları krema ile birleşerek ete karakter kazandırır. Geri planda algılanan kekik, karabiber ve sarımsaktan gleen baharatsı tatlar, yemeğe boyut katar. S.Pellegrino'nun dengeli asiditesi ve içerdiği iyi mineraller bu yemekle çok iyi eşleşir, damağın yemekte var olan tüm tatların katman katman algılamasına yardımcı olur.

ADVERTORIAL

KEÇİ PEYNİRLİ VE HARDAL SOSLU SALATA

4 kişilik

1 adet küçük boy pancar, soyulmuş, ince çubuk (kibrit çöpü) doğranmış
1/2 kırmızı lahana, çok ince kıyılmış
50 gr beyaz lahana, çok ince kıyılmış
1 adet küçük boy havuç, kibrit çöpü doğranmış
1 adet portakal, canlı kesim (hem turuncu hem beyaz kabukları) soyulmuş, dilimler şeklinde kesilmiş
50 gr bebek ıspanak
60 gr Fransız keçi (büş) peyniri
20 gr iri kırılmış tuzlu badem
1/2 adet nar, tanelenmiş

Sos için
2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı bal
1 adet lime suyu
Yarım adet portakalın suyu
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Salata sosu için; hardal, bal, lime suyu, portakal suyu ve 4 çorba kaşığı zeytinyağını bir kavanozda çalkalayarak karıştırın.

Pancar, kırmızı lahana, beyaz lahana, havuç, portakal ve ıspanak yapraklarını geniş bir kaba alın. Üzerine sosu gezdirip harmanlayın. Servis tabağına alıp üzerine narları ve bademleri serpiştirip, elle parçaladığınız keçi peyniri parçalarını ilave ederek bekletmeden servis edin.

Bitkisel notalar içeren eşsiz aromaların var olduğu bu yemekte tazelik ön plandadır. Sebzelerin gevrekliği, pancarın topraksı aroması, hardallı sosun kuvvetli dokunuşu her çatalda bu tazeliğin algılanmasını sağlar. Keçi peyniri ile dengeli ve doyurucu bir öğüne dönüşen bu yemek için yumuşak tadı, düşük asiditesi ve düşük mineral içeriği ile Acqua Panna ideal bir tamamlayıcıdır.

POŞE ARMUT, PASTACI KREMASI VE CRUMBLE

4 kişilik

Poşe armut için
4 adet küçük boy sert armut
20 gr toz şeker
Yarım limonun suyu

Pastacı kreması için
Yarım litre süt
50 gr un
25 gr mısır nişastası
1 paket vanilya
3 adet yumurta
125 gr toz şeker

Crumble için
125 gr un
50 gr esmer şeker
75 gr tereyağı, oda sıcaklığında bekletilmiş
Yarım çay kaşığı toz tarçın
1 tutam tuz

Armutların kabuğunu soyup bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su, limon suyu ve toz şekeri ekleyin. Armutların üzerini bir parça yağlı kağıt ile örtüp tencerenin kapağını kapatın. 20-25 dakika orta ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilındıktan sonra büyüklüklerine göre dilerseniz ikiye ya da dörde veya bütün halde bırakın.

Pastacı kreması için, sütü şekerin yarısı ve vanilya ile bir tencereye koyup ocakta kaynamaya bırakın. Yumurtaları bir kapta kalan şekerle birlikte çırparak karıştırın. Un ve nişastayı ilave edip karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin. Kaynayan sütten bir miktar karışıma karıştırarak karışımın ısısını kaynayan sütle dengeleyin. Daha sonra karışımı süte ilave edip karıştırarak koyulaşıp krema kıvamına gelene kadar pişirin.

Crumble için, tüm malzemeleri parmak uçlarınızla karıştırarak parçacıklı bir karışım elde edin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayıp 170°C'de pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Servis kaplarınızın tabanına bir kat pastacı kreması koyup üzerine crumble serpiştirin. Tekrar krema koyup en üstünü poşe armutlarla tamamlayın. Arzuya göre üzerine tekrar crumble serpiştirerek servis edin.

Armut, krema ve crumble birleşiminden olan bu tatlı, hafif ve tazeleyici notalara sahiptir. Geri planda hissedilen tarçın ve tereyağı aromaları tatlıya boyut kazandırırken, armudun ağızda dağılan tazeleyici tadı ve kremanın hafifliği damağa bütünsel bir deneyim yaşatır. Yumuşak tadı, düşük asiditesi ve düşük mineral içeriği ile Acqua Panna bu tatlı için ideal bir tamamlayıcıdır.

LEZZET ANLARINIZI ZENGİNLEŞTİRİN

S.PELLEGRINO

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM | YouTube

Premium Doğal Mineralli Su

ADIM ADIM
TARİF

REZENELİ VE SOĞANLI İSKORPİT ÇORBASI

TARİF **TOMMASO ARRIGONI** STYLING **BEATRICE PRADA** FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 50 dakika

1,2 kg iskorpit, pulları kazınmış
100 gr tam buğday ekmeği, dilimlenmiş
5 adet orta boy soğan
1 adet rezene
1 adet havuç, doğranmış
1 adet kereviz sapı, doğranmış
Sek beyaz şarap, Rezene tohumu, Limon
Sızma zeytinyağı, Tuz, Karabiber

1 İskorpitlerin sırtı boyunca ve solungaçları çevresinde bıçakla birer çizik yapın. Bıçağın ucunu et ile ana kılçık arasına sokup her seferinde birer tane çıkararak 4 fileto elde edin. İçlerinde kılçık kalmadığından emin olun (Bu işlemleri balıkçınıza da yaptırabilirsiniz). Dört filetoyu bir tabağa alıp üzerini streç filmle örtün ve buzdolabında bekletin.
2 İskorpitlerin kafalarını ve kuyruklarını çıkartıp atın. Ana kemiğini parçalara bölün.
3 Havuç, kereviz sapı ve doğranmış bir soğanı suyla birlikte bir tencereye alın. Bir su bardağı beyaz şarap, yarım limon suyu ve parçalanmış iskorpit kemiklerini ilave edin ve ocağa koyun. 30 dakika pişirerek balık suyu elde edin.
4-5 Diğer soğanları ince dilimleyin. Bir tencerede 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp kapağı kapalı olarak soğanları 5 dakika pişirin. Ocağı kısın ve 5 kepçe süzülmüş balık suyu ile ıslatın. Tekrar kapağını kapatın, 20 dakika daha pişirin. 3 kepçe daha balık suyu ekleyip 35 dakika pişirin ve ocağı kapatın. Tuz ile tatlandırın.
6-7 Balık filetolarını verev dilimler şeklinde kesin. Her birinin derili kısmına birer çizik atın. Tuz ve karabiber serpin.
8 İskorpit parçalarını derili kısmı alta gelecek şekilde soğanlı tencereye yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 3 dakika pişirin. Balıkları çevirin. Kapağı kapalı olarak bir dakika daha pişirin ve ocağı kapatın.
9 Rezeneyi tercihen dilimleme aleti ile çok ince dilimleyin. Gevrekleşmeleri için kısa süre buzlu soğuk suda bekletin. Süzerek sudan çıkarıp kağıt havlu ile kurulayın. Biraz zeytinyağı, tuz, karabiber ve rezene tohumu ile tatlandırın.
10 Ekmek dilimlerini çubuk şeklinde doğrayıp fırın tepsisine dizin. 260ºC'de 5-6 dakika kızartın. Soğanlı iskorpit çorbasını tabağın bir kenarında toplayın, yanına tatlandırılmış rezeneleri yerleştirin. Kıtır ekmekler ile tamamlayıp bekletmeden servis edin.

Canderel Sucralose ile Yeni Yılı Tatlı Karşılayın

"Meyvelisinden çikolatalısına, sütlüsüne kadar hemen her çeşidiyle yeni yıl sofrasının vazgeçilmezlerindendir tatlılar. Bu ay sizler için Canderel Suklaroz ile, kalorisi düşük, lezzeti büyük üç harika tatlı hazırladık."

Tarifler *Ebru Atlan Tecirlioğlu*
Styling *Emine Tunadan*
Fotoğraflar *Canberk Şeker*

Böğürtlen Soslu Panna Cotta

4 kişilik

500 ml krema
8 gr Canderel Sukraloz
Yarım çubuk vanilya, tohumları kazınmış
3 adet yaprak jelatin
Ayçiçek yağı

Sos için
50 gr böğürtlen
2 gr Canderel Sukraloz
100 ml su

Yaprak jelatinleri soğuk su dolu bir kaseye koyup yumuşamaları için 5 dakika bekletin. Canderel Sukraloz, krema ve vanilya tohumlarını bir sos tenceresinde homojen hale gelene kadar kaynatmadan ısıtın. Yumuşayan jelatinlerin suyunu iyice sıkın ve henüz sıcak olan kremalı karışımın içine ekleyip karıştırın. Panna cotta'ları dolduracağınız kalıpların içine bir fırça yardımıyla ayçiçek yağı sürün. Kremalı karışımı içlerine doldurun. Buzdolabında 1 gece bekletin. Sos için gereken malzemeleri sos tenceresine alıp kısık ateşte ısıtın. Böğürtlenler iyice yumuşayıp ezilene ve sosun kıvamı koyulaşana kadar pişirin. Servis için panna cotta'larınızı tabaklara alın. Hazırladığınız sos eşliğinde servis edin.

arisALiFE
www.arislife.com.tr
www.canderel.com.tr
@canderelturkiye

Kaymaklı Ve Kavrulmuş Fındık Parçacıklı Poşe Armut

4 kişilik

4 adet küçük boy sert armut
20 gr Canderel Sukraloz
Yarım limonun suyu
Kavrulmuş fındık parçacıkları
Kaymak
Tarçın

Armutların kabuğunu soyup bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su, limon suyu ve Canderel Sukraloz'u ekleyin. Tencerenin üzerini bir parça yağlı kağıt ve kapağıyla kapatın. 20-25 dakika orta ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.
Servis tabaklarının ortasına bir kaşık kaymak koyun. Ilınan armutları süzerek şerbetin içinden alın ve kaymağın üzerine yerleştirin. Kavrulmuş fındık parçacıkları ve tarçın serpip servis edin.

Canderel Sukraloz Toz Kullanım Bilgisi:
Tarifte hacim cinsinden yer alan şeker yerine aynı oranda **Canderel Sukraloz Toz** kullanılır.
Yani tarifteki 1 tatlı kaşığı şeker yerine,
1 tatlı kaşığı **Canderel Sukraloz Toz** kullanabilirsiniz.
Tarifte ağırlık ölçüsü verilen şekerin 8'de 1'i kadar **Canderel Sukraloz Toz** kullanılır.
Örneğin; 80 g şeker = **10 g Canderel Sukraloz**

Orman Meyveli Cheesecake

6 kişilik

Tabanı için
50 gr tereyağı
150 gr yulaflı bisküvi, iyice ezilmiş

Üzeri için
3 adet yaprak jelatin
350 gr labne peyniri
250 gr quark peyniri
25 gr Canderel Sukraloz
1 adet limonun kabuğunun rendesi
Yaban mersini, Ahududu

Cheesecake'in tabanı için tereyağını eritip mutfak robotunda ezerek incecik hale getirdiğiniz bisküvi ile karıştırın. 20 cm çapında yuvarlak ve kelepçeli bir kek kalıbının tabanını ve duvarlarını yağlayıp yağlı kağıt ile kaplayın. Karışımı kalıba döküp elinizle bastırarak ve sıkıştırarak kalıbın tabanını kaplayın. Buzdolabında soğumaya bırakın.
Cheesecake'in üzeri için, jelatini soğuk su dolu bir kasede yumuşatın. Labne ve quark peynirleri, Canderel Sukraloz ve limon kabuğu rendesini mikserle karıştırın. Jelatini sıkarak suyunu süzün. Bir kaseye alıp üzerine eritecek miktarda sıcak su ilave edin. Karıştırarak jelatini eritin. Eriyen jelatini peynirli karışıma ilave edip mikserle iyice karıştırın. Hazırlamış olduğunuz tabanın üzerine karışımı dökün. Buzdolabında bir gece beklettikten sonra orman meyveleri ile süsleyerek servis edin.

aris
www.aris.com.tr

GÖRKEMLİ APERİTİFLER

SEBZELER

2 adet kereviz sapı, 1 adet devedikeni (yabani enginar), 2 adet sarı havuç, 2 adet göbek marul, 1 adet rezene, yarım mor karnabahar, yarım piramit ve 1 adet klasik brokoli, 8 adet hindiba, 8 adet bebek havuç, 8 adet rapini (ince dallı brokoli), 8 adet minik turp, rezene yaprakları (veya dereotu) ve bezelye filizleri. Bu sebzelerin hepsini dilediğiniz şekilde kesebilirsiniz. Humus için, 240 gr haşlanmış nohudu 80 gr tahin, 30 gr sızma zeytinyağı, 30 gr limon suyu, isteğe göre çok az kıyılmış sarımsak, tuz ve karabiberle iyice karıştırarak hazırlayın. Kremsi bir kıvam elde etmek isterseniz nohudu haşladığınız sudan çok az bir miktar ekleyebilirsiniz.
Sebzeleri, otlu vinaigrette sos ve humusla birlikte servis edin.

Davet sofralarının vazgeçilmezi olan aperitiflerin hem tatlı hem tuzlu versiyonları ile göz alıcı sunumlar hazırlıyoruz.

ŞARKÜTERİ

100 gr kuru et, 100 gr bresaola, 100 gr pastırma, 100 gr füme antrikot, 100 gr Boşnak sucuğu, 200 gr dana cotto, 100 gr füme hindi göğsü, 100 gr füme dil, 100 gr dana beykın. Milföy grissinileri için; 230 gr milföy hamurunun üzerine fırçayla su sürün. Yarım parmak eninde uzun parçalar şeklinde kesin. Şeritlerin iki ucunu birbirinin tersi yönünde çevirerek burgu şekli verin. Bir fırın tepsisine yerleştirip 190°C fırında 12-15 dakika pişirin. Şarküteri ürünlerini, milföy grissiniler, beyaz üzüm, soğan ve kornişon turşusu ve elma dilimleriyle birlikte servis edin.

PEYNİRLER

Her bir peynir türünün miktarı için yaklaşık 100 gr yeterli olacaktır. Grana Padano, Marzolino, Kars gravyeri, emmental peyniri, trüf mantarlı ricotta, füme kaşkaval (ya da isli Çerkez), maasdam, keçi peyniri, gorgonzola, brie, eski kaşar.
Kestane şekerlemesi için; 100 gr suyu, 300 gr toz şeker, 1 acı biber ve 1 vanilya çubuğu ile kaynatın. 300 gr haşlanmış kestaneyi ekleyip 5 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve vanilya çubuğu ile acı biberi tencereden çıkarın. Peynir çeşitlerini, siyah üzüm, ceviz, kestane balı ve kestane şekerlemesi ile servis edin.

KABUKLU DENİZ ÜRÜNLERİ

8 adet istiridye, 8 adet sülünez, 8 adet kırmızı karides, 8 adet deniz tarağı, 8 adet iri midye, 8 adet jumbo karides, arzuya göre tuzlu kombu yosunu. Kullanacağınız deniz ürünlerinin çok taze olduğundan emin olun. Tüm kabuklu deniz ürünlerini temizledikten sonra limon dilimleri, böğürtlen ve ahududu, ahududu sirkesi (8 ahududu ile karıştırılmış 100 gr elma sirkesi) ile 2 saat dinlenmeye bırakın. Süzüp servis tabağına alın. Karabiberli tereyağı için; 250 gr yumuşatılmış tereyağını 1 çorba kaşığı taze çekilmiş karabiber ile hızlıca karıştırın. Bir kasenin içine doldurup üzerini bir kaşığı tersiyle düzeltin.
Deniz ürünlerini yanında karabiberli tereyağı ile birlikte servis edin.

PİRİNÇ PATLAKLI VE TROPİK MEYVELİ BİTTER ÇİKOLATA

1 kg kıyılmış bitter çikolatayı benmaride 45°C'ye kadar ısıtın (tamamen erimemelidir). Ardından ocaktan alın. 50 gr'lık bir parça çikolata daha ekleyip sıcaklık 32°C'ye düşene kadar karıştırın. Erimiş çikolatayı, yaklaşık 5 mm kalınlığında bir levha oluşturacak şekilde fırın kağıdı serilmiş düz bir alana yayın. Üzerine kabukları soyulmuş boz fıstık, kurutulmuş ve incecik doğranmış papaya, Hindistan cevizi, ananas ile patlak pirinç ve kurutulmuş yenilebilir çiçek yaprakları serpin. Çikolata katılaşana kadar bekletin. Gelişigüzel parçalar şeklinde kırın.

AHUDUDU VE ÇİÇEK YAPRAKLI MERMER ÇİKOLATA

350 gr doğranmış beyaz çikolatayı 45°C'ye kadar benmaride ısıtın (tamamen erimemelidir). Ardından ocaktan alın. 50 gr'lık bir parça çikolata daha ekleyip sıcaklık 28°C'ye düşene kadar karıştırın. Tamamen erimiş olan beyaz çikolatayı bir tabaka oluşturacak şekilde fırın kağıdı yayılmış bir zemine dökün. Bir spatula yardımıyla 2 mm kalınlığında olacak şekilde düzleyin. 50 gr pembe çikolatayı başka bir kapta benmari usulü eritin. Pembe çikolatayı beyaz çikolatanın üzerine gezdirerek dökün. Spatula ile gelişigüzel dağıtın. Üzerine kurutulmuş ahududu, gül yaprakları ve dilerseniz başka yenilebilir çiçeklerin kuru yapraklarını serpin. Çikolata katılaşana kadar bekletin. Sonrasında dilediğiniz büyüklüklerde ve parçalar şeklinde kırın.

GIANDUIA, KARAMELİZE FINDIK VE TAZE MEYVELİ KURABİYE

500 gr un, 40 gr badem unu, 160 gr toz şeker, bir tutam tuz ve 280 gr soğuk tereyağını bir kasede kumlu bir karışım elde edene kadar karıştırın. 2 yumurtayı ekleyip hızlıca karıştırmaya devam edin. Tart hamurunu streç filme sarıp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Merdane ile yaklaşık 3 mm kalınlığında açın. Hafifçe unlanmış, fırın kağıdıyla kaplı bir tepsiye yayın. Üzerine çatalla delikler açın. 180°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. 50 gr toz şekeri 50 gr suda eriterek bir şurup hazırlayın. Yıkanmış ve küçük parçalara doğranmış pembe greyfurt kabuğunu kaynar suda haşlayın. Suyu değiştirin ve işlemi ikinci kez tekrarlayın. Kabukları sudan alıp şurubun içinde birkaç dakika pişirin. Ocağı kapatıp kabukları demlenmeye bırakın. Süzgece alıp iyice süzün. 400 gr doğranmış gianduia çikolatasını benmaride eritin. Pişirdiğiniz hamurun üzerine yayın. File badem, kırılmış karamelize fındık ve badem, altın çilek, kurutulmuş elma dilimleri ve greyfurt kabuğu parçaları ile süsleyin. Çikolata katılaştıktan sonra gelişigüzel şekillerde ve boyutta kesip servis edin.

MEYVE ŞEKERLEMELİ GRANA GEVREĞİ

Rendelenmiş 100 gr Grana Padano peynirini, 40 gr mısır unu, 25 gr kenevir tohumu ve 10 gr siyah susamla karıştırın. Karışımı fırın kağıdıyla kaplı bir tepsiye 3-4 mm kalınlığında bir tabaka şeklinde yayın. 200°C fırında 8-10 dakika pişirin. Fırından çıkarın. Kiraz, portakal ve bergamot kabuğu şekerlemeleri ve nane yapraklarıyla süsleyin. İyice katılaştıktan sonra gelişigüzel parçalar şeklinde kırın.

DESIGN WEEK TURKEY

Gecesine Damgasını Vuran Korkmaz

KORKMAZ

KORKMAZ, Kahvekolik Türk kahvesi makinesiyle DESIGN WEEK TURKEY 2019'dan 3 Ödülle döndü.

Türkiye'nin 47 yıllık yerli üretici markası Korkmaz; nitelikli iş gücü, ileri üretim teknolojisi, AR-GE yatırımları, örnek çevre ve atık yönetimi, ulusal ve uluslararası alanlarda yaptığı yatırımlar ile ülkemizin ve dünyanın sayılı markaları arasında yer almaktadır.

"Hayatın Lezzeti" sloganıyla yolunda emin adımlarla ilerleyen marka, kullanıcı deneyimi ve ihtiyaçlarını iyi ölçerek geliştirdiği ürünlerde her zaman tüketici ihtiyaçlarını ve kaliteyi ön planda tutmaya devam ediyor. Bunun sonucunda da kendisine sadık bir kullanıcı kitlesi bulmuş ve zamanla ülkemizin en beğenilen markalarından bir tanesi haline gelmiştir.

TERMO BALANS Teknolojisine sahip KORKMAZ, Kahvekolik Türk kahvesi makineleri tasarımıyla da DESIGN WEEK TURKEY 2019'da tüm dikkatleri üzerine çekmeyi başardı.

Termo-balans teknolojisi ile pişirme ısısını kontrol eden Kahvekolik Serisi, paslanmaz çelik cezvesiyle kullanıcılara köz tadında kahve pişirme imkânı sunuyor. Türkiye'de büyük ilgi gören Kahvekolik, şimdi de şeffaf su hazneli Kahvekolik Aqua ve 8 fincan kapasitesine sahip çift cezveli Kahvekolik Twin ile Türk kahvesi geleneğini geleceğe taşıyor. Tasarımlarıyla Design Week Türkiye 2019'da "Yılın En İyi Ev Aleti" kategorisinde 3 ödül birden alan Kahvekolik serisiyle artık herkes köz tadında kahve yapmanın keyfine varacak.

ÇİZMEDEN
KLASİK

UMBRIA BURGUSU

GELENEKSEL YILBAŞI TATLILARI

İtalya'nın güneyinden kuzeyine uzanan yerel mutfakların izlerini sürüyor, en sevilen geleneksel yılbaşı tatlılarını hazırlıyoruz.

BOLOGNA HALKASI

MİNİ NAPOLİTEN
LOKMALARI

BOLOGNA HALKASI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 12 kişilik
Hazırlama süresi: 75 dakika + 2 saat dinlenme

500 gr bal
100 gr karışık meyve şekerlemesi (limon, kiraz, bergamot, portakal, kavun), doğranmış
350 gr un
50 gr kakao
2 gr kabartma tozu
1 çorba kaşığı tarçın
200 gr badem, doğranmış
80 gr bitter çikolata, doğranmış
250 gr ayva reçeli
75 gr Marsala şarabı
50 gr çam fıstığı
Bütün meyve şekerlemesi
Çeşitli kuruyemişler
Tereyağı

Balın 300 gramını karışık meyve şekerlemesi ile birlikte hafifçe ısıtın. Un, kabartma tozu, tarçın, kakao, çikolata, badem, çam fıstığı, ayva reçeli ve şarabı büyük bir kabın içine alıp karıştırın. Ballı meyve şekerlemesini ekleyip karıştırmaya devam edin.

Halka şeklinde bir kalıbın (25 cm çapında, 6.5 cm yüksekliğinde) içini yağlayıp unlayın ve karışım ile doldurun; 2 saat dinlendirin. 180°C fırında yaklaşık 50 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerini meyve şekerlemeleri ve çeşitli kuruyemişlerle süsleyin. Kalan balı küçük bir tencerede, kısık ateşte ısıtın. Meyve şekerlemeleri ve kuruyemişlerin üzerine bir fırça yardımıyla sürün. Dilimleyip servis edin.

MİNİ NAPOLİTEN LOKMALARI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 12 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 2 saat dinlenme

500 gr un
100 gr toz şeker
70 gr tereyağı, yumuşatılmış
3 adet yumurta
3 adet yumurta sarısı
Yarım portakalın kabuğu, rendelenmiş
1 adet mandalinanın kabuğu, rendelenmiş
250 gr bal
Grand Marnier likörü
Yer fıstığı yağı
Şeker konfeti
Tuz

Un, şeker, tereyağı, yumurtalar, yumurta sarıları, portakal ve mandalina kabuğu ile tuz ve çok az Grand Marnier likörünü bir kabın içinde karıştırın. Karışımı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini bir bezle kapatıp 2 saat dinlendirin.

Hamurdan yaklaşık 7-8 mm çapında küçük parçalar koparın. Elleriniz arasında yuvarlayın. Isıtılmış yer fıstığı yağında kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp yağını süzün.

Balı büyük bir tencerede ısıtın ve sıvılaştığında kızarttığınız hamurları üzeri tamamen kaplanana kadar bala bulayın. Servis tabağına dizip üzerini konfeti şeker ile süsleyin. Servis edin.

UMBRIA BURGUSU

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 16 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

530 gr badem unu
500 gr pudra şekeri
80 gr patates nişastası
1 adet çubuk vanilya, tohumları çıkarılmış
1 adet limonun kabuğu, rendelenmiş
5 adet yumurta akı
80 gr badem, dilimlenmiş
50 gr çam fıstığı

Badem unu, pudra şekeri, nişasta, vanilya tohumları, limon kabuğu ve 4 yumurta akını bir kapta karıştırıp yoğurun. Uzun bir somun haline getirin. Kenarlarından hafifçe ezin ve daha sonra spiral şekli verin. Burguyu fırın kağıdı ile kaplı bir tepsiye yerleştirin. Kalan yumurta akını çırpıp fırçayla üzerine sürün. Badem ve çam fıstığı serpin. 160°C fırında 30 dakika pişirin. Fırının ısısını daha sonra 180°C'ye yükseltin ve 10-12 dakika daha pişirin. Ilık servis edin.

KREMALI VE KIRMIZI MEYVELİ KATLI PASTA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 12 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat +1 saat 30 dakika dinlenme

280 gr un
280 gr pudra şekeri
160 gr tereyağı
160 gr süt
120 gr beyaz çikolata, kıyılmış
80 gr badem unu
10 gr kabartma tozu
4 adet yumurta
1 adet limonun kabuğu, rendelenmiş
1 adet mandalinanın kabuğu, rendelenmiş
Yarım portakalın kabuğu, rendelenmiş
Tuz

Krema için
520 gr mascarpone peyniri
350 gr taze krema
180 gr bal
7 gr yaprak jelatin (1,5 yaprak)
4 çorba kaşığı Grand Marnier likörü

Tamamlamak için
Arzuya göre taze kırmızı meyveler ve kuruyemişler
Pudra şekeri

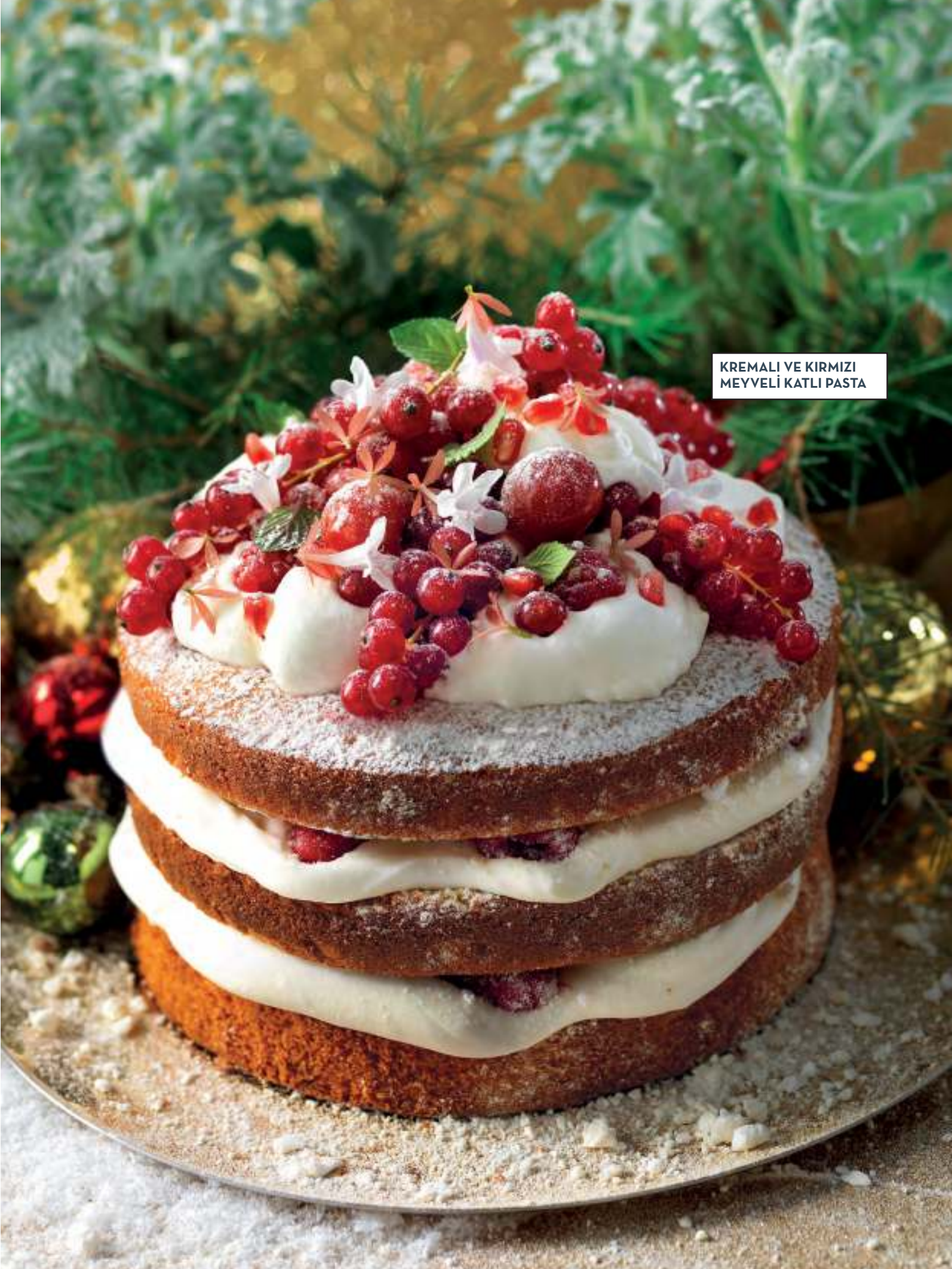
Kek için: Beyaz çikolata ve tereyağını bir cam kasenin içine alın. Benmari usulü eritin. Soğuk sütü ekleyip karıştırın. Yumurtaları şekerle birlikte köpük kıvamına gelene kadar başka bir cam kase içinde mikserle 7-8 dakika boyunca çırpın. Yumurtalara tereyağı ve çikolata karışımını ekleyin. Limon, mandalina ve portakal kabuğunu ilave edip karıştırın. Son olarak un, kabartma tozu ve bir tutam tuzu ekleyin. Çırpma teli ile karıştırın.

Karışımı, fırın kağıdı ile kaplanmış, tereyağıyla yağlanmış ve unlanmış 3 adet 18 cm çapında kalıba paylaştırın. 170°C fırında 30 dakika pişirin. Kekleri fırından ve kalıplarından çıkarıp soğumaya bırakın.

Krema için: 50 gr kremaya 2-3 yıldız anason ekleyip 15-20 dakika bekletin. Jelatini soğuk suda yumuşayana kadar bekletin. Mascarpone peyniri, bal ve likörü bir kasenin içinde karıştırın. Kremayı yıldız anasonlarla birlikte kaynatmadan ısıtın. Sıkılarak suyu iyice süzülmüş olan jelatini ekleyip iyice eritin. 2 dakika soğumaya bırakın. Mascarpone peynirli harca ekleyip karıştırın. Kalan 300 gr kremayı büyük bir kasenin içinde iki misli kabarana kadar çırpın. Peynirli karışıma ekleyip çırpmaya devam edin.

Tamamlamak için: Üç kekin yüzeyinde varsa şişlikleri keserek düzleştirin. İkisine mascarpone peynirli kremadan sürün. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Buzdolabından çıkarın ve üst üste yerleştirin. Son keki üçüncü bir katman olarak ekleyin. Kalan kremayı üzerine sürüp taze meyve ve kuruyemişlerle süsleyin. Pudra şekeri serperek servis edin.



KREMALI VE KIRMIZI MEYVELİ KATLI PASTA

ÇİKOLATALI DİLİMLER

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 10 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + 2 saat mayalama

700 gr bitter çikolata, kıyılmış
500 gr un
200 gr bal
50 gr esmer şeker
50 gr badem, ince çekilmiş
50 gr fındık, ince çekilmiş
25 gr taze üzüm suyu
20 gr acı kakao
2 adet yumurta
1 adet portakalın kabuğu, rendelenmiş
1 adet mandalinanın kabuğu, rendelenmiş
1 adet limonun kabuğu, rendelenmiş
1 adet tane karanfil
1 kahve fincanı kahve
25 gr ayçiçek yağı
8 gr kabartma tozu
Toz tarçın

Hamuru için: Balı bir tutam tarçın ve 1 adet ezilmiş karanfil ile tencerede ısıtın. Portakal, mandalina ve limon kabuğunu ekleyin. Badem, fındık, un, kakao ve şekeri bir kapta karıştırın. Bal, baharat, yumurtalar, kahve, ayçiçek yağı, üzüm suyu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Hamurun üzerini bir bezle kapatarak 2 saat dinlendirin.

Hamuru 8 mm kalınlığında olacak şekilde açıp baklava dilimi şeklinde kesin. Artan hamur parçalarını tekrar birleştirip aynı şekilde kesin.

Hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip üzerlerine fırçayla su sürün. 170°C fırında 18-20 dakika pişirin.

Çikolata kaplaması için: Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Pişirdiğiniz hamurları tek tek çatala batırıp her yerini çikolataya bulayın. Çikolatanın donması için ızgara telinin üzerine dizin. 1 saat bekletip servis edin.

VALTELLINA'NIN BISCIOLA'SI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 10-12 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 20 dakika + 2 saat mayalama

400 gr un
200 gr süt
100 gr çavdar unu
100 gr kuru üzüm
60 gr grappa
100 gr kuru incir, doğranmış
100 gr ceviz içi, doğranmış
80 gr tereyağı, doğranmış
60 gr toz şeker
60 gr kabuksuz fındık içi, kavrulmuş ve doğranmış
60 gr kestane, haşlanmış ve doğranmış
40 gr bal
20 gr yaş maya, ufalanmış
20 gr çam fıstığı
2 adet yumurta sarısı
1 adet çubuk vanilya, tohumları kazınmış
Tuz

Üzümleri grappa ile bir kasenin içinde karıştırıp 1 saat bekletin. Un ve çavdar ununu hamur yoğurma makinesinin haznesine alın. Şeker, bal, maya ve vanilya tohumlarını ekleyin. Süt, tereyağı, yumurta sarıları ve bir tutam tuz ekleyin. 5-6 dakika süreyle hamur yoğurma makinesini çalıştırın.

Hamuru makineden alıp unlanmış tezgahta bir süre daha elinizle yoğurun. Beze haline getirip bir kasenin içine yerleştirin. Üzerini nemli bir bezle örtüp hacmi 2 katı olana kadar yaklaşık 1 saat mayalandırın. Hamura doğranmış meyveleri, süzülmüş kuru üzümleri ve çam fıstığını ekleyip yoğurun. Hamuru 20 cm çapında, kenar yüksekliği 4.5 cm olan bir kalıbın içine yerleştirin. Üzerini streç filmle kapatıp 1 saat daha bekletin. 170°C fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip servis edin.

BİR YILBAŞI KLASİĞİ OLAN PANETTONE İLE BİRLİKTE SUNULABİLECEK NEFİS KREMALAR

KAHVELİ GANAJ KREMASI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 15 dakika + 5 saat soğutma

200 gr beyaz çikolata, küçük parçalara ayrılmış
200 gr taze krema
50 gr espresso kahve
1 çorba kaşığı çekirdek kahve

Kremanın yarısını espresso kahve ve çekirdek kahve ile krema kaynamayacak şekilde ısıtın. Çikolatayı bir kaseye alıp üzerine sıcak kremayı süzerek ekleyin. Çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Ganajı buzdolabında en az 5 saat soğutun. Kalan kremayı çırptıktan sonra ganaja ekleyerek karıştırın. Kremanız hazır.

LİMONLU VE KEKİKLİ, LORLU KREMA

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 15 dakika

250 gr ricotta peyniri (ya da tuzsuz yumuşak lor)
150 gr taze krema
50 gr bal
3 dal limon kekiği

Balı limon kekiği ile ısıtın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ricotta peynirini ekleyin ve karıştırın. Kremayı çok katı olmayacak şekilde çırptıktan sonra ricotta peynirli karışıma ilave edin. Çırpma teli ile karıştırın. Kremanız hazır.

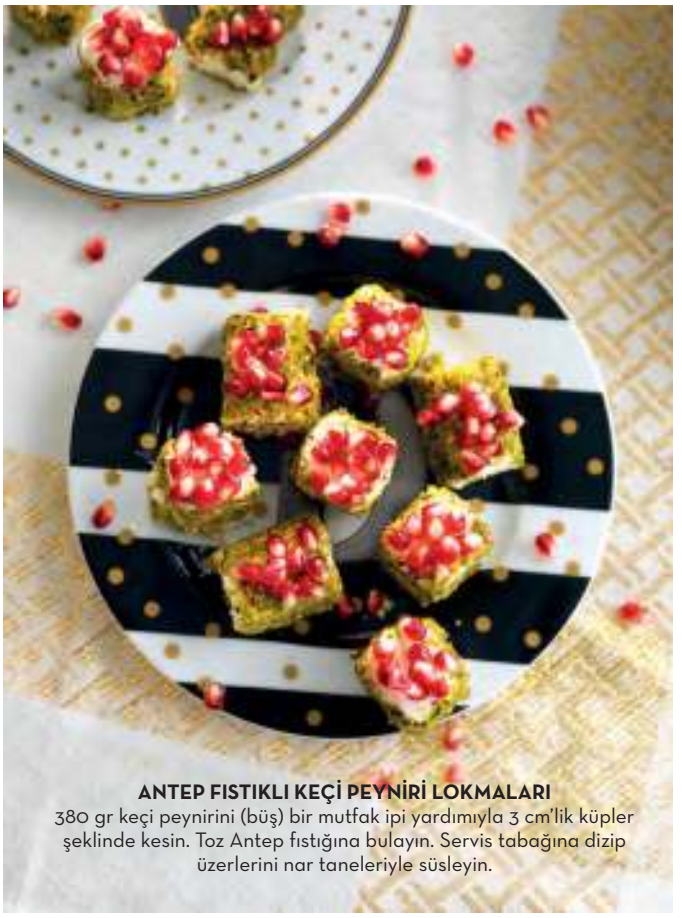
MARİNE SOMON VE AKYA FİLETO

BEREKETLİ NAR

Rengi, tadı, aroması, tatlı ve tuzlu tariflerle olan uyumu ile nar, tüm kış mevsimi boyunca sofralarımızın vazgeçilmezi. Bu eşsiz meyve ile yılbaşı sofralarına özel ışıltılı lezzetler hazırlıyoruz.

NAR JÖLESİ

40 gr yaprak jelatini yumuşayana kadar soğuk suda bekletin. 380 gr nar suyu, 20 gr limon suyu ve 300 gr şekeri bir tencerede ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve sudan çıkarıp suyunu sıktığınız jelatini ekleyip eritin. 2-3 cm yüksekliği olan bir kalıbın içine streç film yayın. Karışımı kalıba doldurun. Katılaşana kadar buzdolabında bekletin. Jöleyi 2-3 cm'lik küpler halinde kesin. Jöle küplerini rendelenmiş Hindistan cevizi, esmer şeker, toz tarçın, zencefil ve şeker karışımı ile kaplayın.

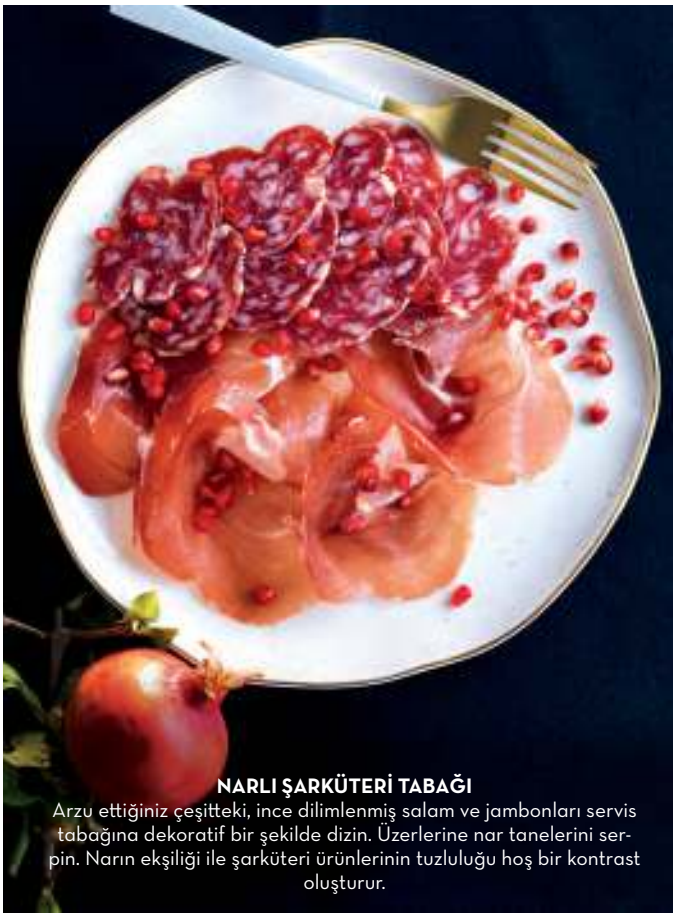


ANTEP FISTIKLI KEÇİ PEYNİRİ LOKMALARI

380 gr keçi peynirini (büş) bir mutfak ipi yardımıyla 3 cm'lik küpler şeklinde kesin. Toz Antep fıstığına bulayın. Servis tabağına dizip üzerlerini nar taneleriyle süsleyin.

ANASON ŞERBETLİ NAR SUYU

400 gr suyu, 300 gr toz şeker ve 4 yıldız anason ile tencerede karıştırın. 15-18 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın. Karışımı süzün. Birkaç kakao çekirdeğini ince doğrayın. Bardakların üst kenarlarını önce yumurta akına sonra kıyılmış kakao çekirdeklerine batırın. Kurumasını bekleyin. Anason şerbetini süzerek bardaklara koyup üzerini nar suyu ile tamamlayın.



NARLI ŞARKÜTERİ TABAĞI

Arzu ettiğiniz çeşitteki, ince dilimlenmiş salam ve jambonları servis tabağına dekoratif bir şekilde dizin. Üzerlerine nar tanelerini serpin. Narın ekşiliği ile şarküteri ürünlerinin tuzluluğu hoş bir kontrast oluşturur.

BEYKINLI KALAMAR VE MÜREKKEP BALIĞI

MARİNE SOMON VE AKYA FİLETO

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 25 dakika+3 saat marinasyon

300 gr derisiz akya filetosu
300 gr derisiz somon fileto
200 gr nar suyu
30 gr ahududu sirkesi
1 dal taze kekik
1 çay kaşığı Sichuan karabiberi
Marul yaprakları
Dereotu
Sızma zeytinyağı
Tuz

Balık filetolarını bir fırın kabına alın. Üzerine taze kekiği ekleyin. 100 gr nar suyu ve ahududu sirkesi ile ıslatın. Tuz ve Sichuan karabiberini ekleyin. Üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında 3 saat bekletin. 100 gr nar suyunu kısık ateşte kaynatarak koyu bir şurup kıvamına getirin. Balık filetolarını marinasyondan süzerek çıkartın ve dilimler halinde kesin. Dilimleri dönüşümlü olarak tabaklara yerleştirin. Birkaç yaprak marul ve dereotu ekleyin. Üzerine çok az sızma zeytinyağı gezdirin. Nar şurubu ile tatlandırıp servis edin.

BEYKINLI KALAMAR VE MÜREKKEP BALIĞI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

500 gr kalamar, temizlenmiş
500 gr mürekkep balığı, temizlenmiş
180 gr dana beykın, ince dilimlenmiş
25 gr süt
1 adet yumurta sarısı
100 gr yer fıstığı yağı
50 gr nar tanesi
Nar jölesi (bir önceki sayfada anlatılan tarifi uygulayın)
Körpe ıspanak
Tuz

Beykını gevrekleşinceye kadar yağsız bir tavada kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Mürekkep balığını az zeytinyağında kızartın. 1 dakika sonra kalamarları ekleyin ve 2 dakika daha pişirin.

Mayonez için: Sütü, yumurta sarısı ve bir tutam tuzla birlikte blenderle çırpın. Çırpmaya devam ederken ip gibi akıtarak fıstık yağını ekleyin. Nar tanelerini ilave ettikten sonra pürüzsüz ve oldukça kalın bir karışım elde edinceye kadar blenderle karıştırmaya devam edin. Mayonezi tabaklara paylaştırın. Beykın, mürekkep balığı, kalamar, ufak parçalara kesilmiş nar jölesi ve ıspanak yapraklarını sırayla tabaklara dizin. Servis edin.

RAGU SOSLU MAKARNA

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

500 gr boru tipi kısa makarna
500 gr dana eti, küçük doğranmış
50 gr tereyağı
Yarım su bardağı sek beyaz şarap
1 tutam safran
1 adet havuç, küçük doğranmış
1 adet kereviz sapı, küçük doğranmış
1 adet soğan, küçük doğranmış
2-3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Birer dal adaçayı, kekik, biberiye
Parmesan peyniri, rendelenmiş
Nar taneleri, Tuz

Ragu sos için: Doğranmış sebzeleri bir tencerede zeytinyağı, adaçayı, kekik ve biberiyeden yapılmış aromatik bir demetle birlikte 3-4 dakika boyunca pişirin. Otları tencereden alın. Dana etini tereyağında 4-5 dakika kavurun; yarım bardak şarapla ıslatın ve buharlaşmasını sağlayın. Etleri sebze tenceresine aktarıp tuzla tatlandırın. Sıcak olarak muhafaza edin. Makarnayı tuz ve safranla aromalandırılmış bol kaynar suda 'al dente' kıvamda pişirin. Suyunu süzdükten sonra ragu sosa ekleyip harmanlayın. Parmesan peyniri ve nar tanelerini ekleyip servis edin.

KREMALI VE JÖLELİ TART

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 40 dakika+ 2 saat dinlenme

Tart hamuru için
350 gr un
220 gr tereyağı
130 gr pudra şekeri
100 gr badem unu
3 gr kabartma tozu
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 tutam toz tarçın
1 adet çubuk vanilya, tohumları çıkarılmış
1 adet limonun kabuğu, rendelenmiş
Tuz

Krema için
400 gr taze krema
200 gr süt
150 gr pudra şekeri
8 adet yumurta sarısı
1 adet vanilya çubuğunun kaznmış tohumları

Jöle için
2 yaprak jelatin
160 gr nar suyu
40 gr pudra şekeri
Nar taneleri

Tart hamuru için: Tereyağı, pudra şekeri, tuz, tarçın, vanilya ve limon kabuğunu bir kapta karıştırın. Yumurta, yumurta sarısı, un ve kabartma tozunu ekleyin. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yağlı kağıda sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Krema için: Sütü kremayla karıştırıp ısıtın. Yumurta sarısını şekerle çırpın. Vanilya tohumları ve sütlü kremayı ekleyip iyice karıştırın.

Dinlenen tart hamurunu merdane ile açın. Tereyağı ile yağlanmış 22 cm çapında ve 4 cm yüksekliğinde bir kalıbın tabanına ve kenarlarına hamuru yayın. Tabanına çatalla delikler açın. Üzerine fırın kağıdı yerleştirip kuru bakliyat doldurun. 180°C fırında 20 dakika pişirin. Yağlı kağıdı ve bakliyatı alıp 3-4 dakika daha pişirin. Tart hamurunun üzerine bu kez kremayı ilave edin. 45 dakika boyunca aynı ısıda pişirin. İyice soğuduktan sonra tartı kalıptan çıkarın.

Jöle için: Jelatin yapraklarını soğuk suda ıslatın. Nar suyu, şeker ve 80 gr suyu tencerede karıştırıp kaynamaya başlar başlamaz ocaktan alın. Sıkarak suyu süzülmüş jelatini ekleyin. İyice karıştırıp eritin. Soğumaya bırakın. Jelatini tartın üzerine dökün ve birkaç dakika sonra nar tanelerini ekleyin. Jöle iyice katılaştıktan sonra tartın servis edin.

BAHARATLI KURUYEMİŞ

EV YAPIMI

Atıştırmalıkların en çok sevilenlerinin başında gelen kuruyemişleri çeşit çeşit baharatlar ile tatlandırarak evde çıtır ve leziz çerezler hazırlayabilirsiniz.

Zorluk derecesi: Kolay
Porsiyon: 18-20 kişilik
Hazırlama süresi: 40 dakika

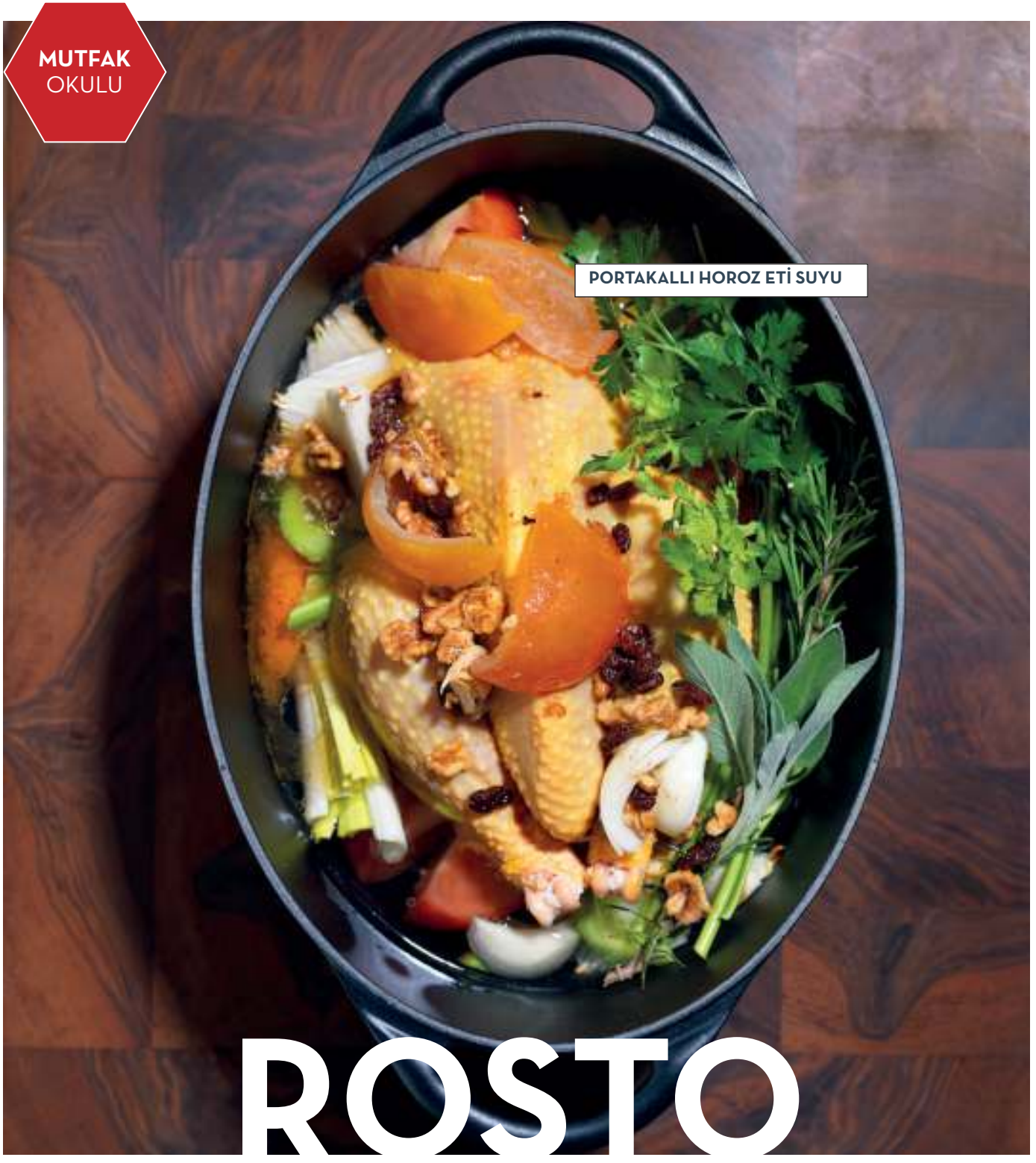
250 gr badem içi
250 gr fındık içi
250 gr Antep fıstığı içi
250 gr ceviz içi
1 çay kaşığı toz zerdeçal
Yarım çay kaşığı köri
1 çorba kaşığı biberiye, kıyılmış
1 tutam taze çekilmiş karabiber
Yarım çay kaşığı toz tarçın
1 tutam toz vanilya
1 tutam muskat rendesi
Yarım çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
10 adet kakule tohumu, ezilmiş
Yarım çay kaşığı toz kişniş
1 tutam sumak
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
Sızma zeytinyağı, Tuz

Kuruyemişlere birer miktar zeytinyağı ekleyerek ayrı ayrı yağlayın. Bademlere zerdeçal, köri, biberiye, karabiber ve tuz ekleyip harmanlayın.

Cevizlere tarçın, vanilya, muskat, zencefil, tuz ve şeker ekleyip karıştırın. Fındıkları ise acı toz kırmızıbiber, tatlı toz kırmızıbiber ve tuzla tatlandırın. Son olarak Antep fıstıklarını kakule, kişniş, sumak, limon kabuğu ve tuzla karıştırın.

Kuruyemişleri yağlı kağıt konulmuş ayrı tepsilere yayın. Ceviz ve Antep fıstıklarını 160°C fırında 10-11 dakika; fındık ve bademleri ise 14-15 dakika pişirin. İyice soğutup servis edin.

Baharatlı kuruyemişleri kapağı sıkıca kapatılmış cam veya metal kaplar içinde taze ve gevrek kalacak şekilde 1 hafta boyunca muhafaza edebilirsiniz. Bu nefis yemişler içeceklerinizin yanına iyi birer eşlikçi olacaktır.



PORTAKALLI HOROZ ETİ SUYU

ROSTO VE LEZZETLİ SULAR

Sebzeler ve kemikli etlerle hazırlanan sular, yemeklere ve çorbalara nefis bir tat kattığı kadar besleyici değerleriyle de kıymetlidir. Rostolar ise özellikle davet sofralarının baş tacıdır. İşte bu ikisinin en lezzetli versiyonlarını sizler için hazırladık.

LİMONLU VE NANELİ KUZU KOL

ANAŞON VE KAKULELİ YEŞİL SEBZE SUYU

PORTAKALLI HOROZ ETİ SUYU

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 12 kişilik
Hazırlama süresi: 3 saat

2 kg'lık horoz
200 gr acıbadem likörü
150 gr tereyağı
150 gr beyaz şarap
50 gr portakal kabuğu şekerlemesi
2 adet kereviz sapı, doğranmış
1 adet domates, tabanı çarpı şeklinde çizilmiş
1 adet soğan, kabuğu soyulmuş ve dörde bölünmüş
1 adet pırasa, şerit doğranmış
1 diş sarımsak, kabuğuyla ezilmiş
1 çorba kaşığı kuru üzüm
2 adet ceviz içi
9 adet adaçayı yaprağı
1 dal biberiye
2 dal maydanoz
1 çay kaşığı tane karabiber
Karabiber, kekik
Soğuk su
İnce ve kalın tuz

Acıbadem likörünü portakal şekerlemesi ile birlikte benmaride ısıtın; 25 dakika dinlenmeye bırakın. Tereyağını, sarımsak, 4 adaçayı yaprağı, ceviz içi, kuru üzüm, tuz ve karabiberle birlikte bir tavada ısıtın. Tereyağı fındık rengini alana kadar birlikte pişirin.

Büyük bir tencereye horoz, biberiye, maydanoz, tane karabiber, domates, kereviz sapları, soğan, pırasa, 5 adaçayı yaprağı ve kekiği alın. Üzerine baharatlı tereyağını ekleyin. Şarabı ilave edip üzerini geçecek kadar soğuk su ilave edin.

Kısık ateşte 1 saat pişirin. Sonrasında acıbadem likörü, portakal şekerlemeleri ve tuzu ekleyin. 1 saat 30 dakika daha pişirin. Horoz eti suyunu dilediğiniz tarifte kullanabilirsiniz.

LİMONLU VE NANELİ KUZU KOL

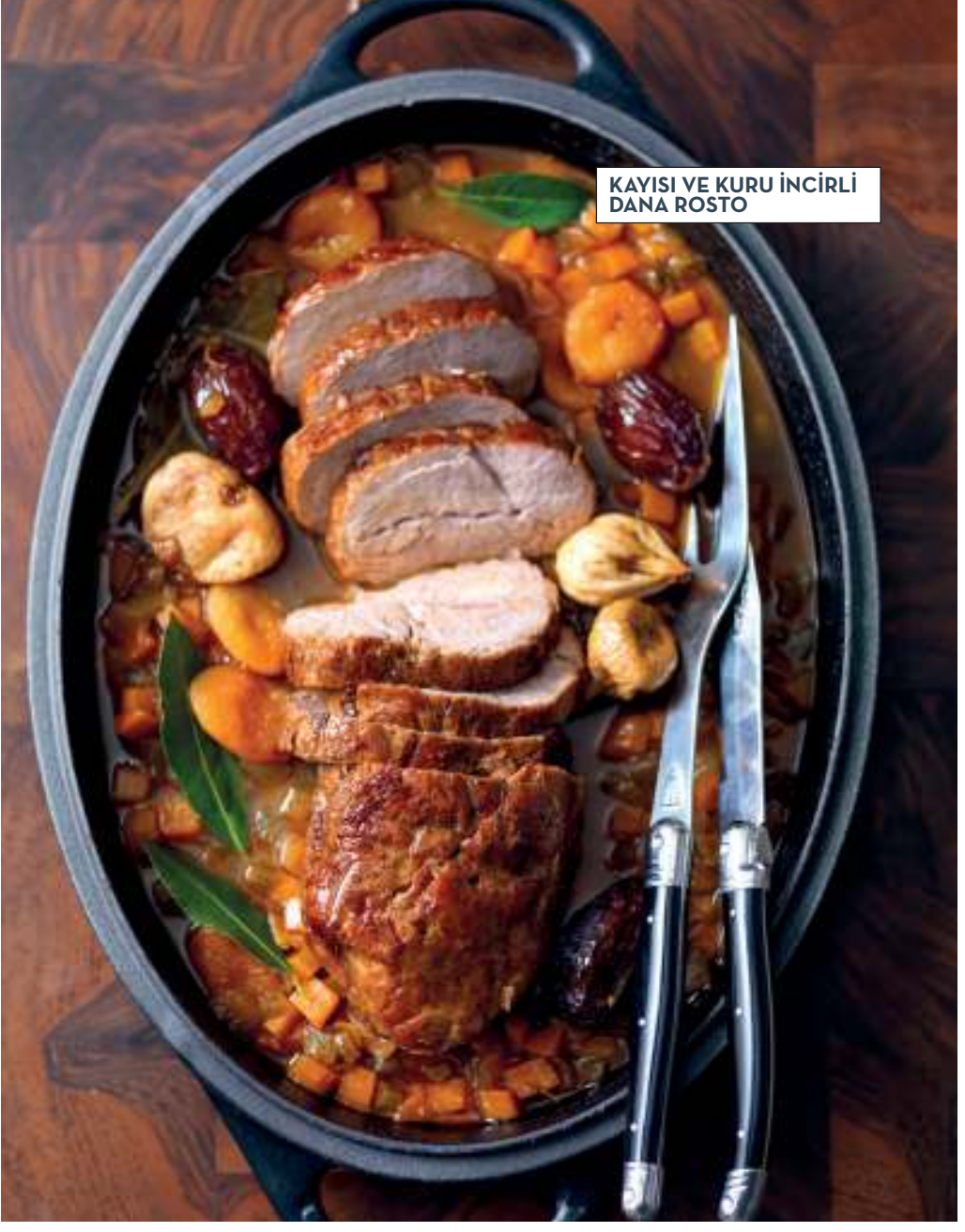
Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 3 saat

1 kg kemiksiz kuzu kol, cep şeklinde açılmış
150 gr toz şeker
300 gr su
90 gr dana beykın, dilimlenmiş
1 diş sarımsak
1 adet limonun kabuğu, beyaz kısımları temizlenmiş ve dilimlenmiş
1 çorba kaşığı domates salçası
600 gr beyaz şarap
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Limon kekiği yaprakları
Taze nane yaprakları
Tuz, karabiber

Suyu şekerle kaynatıp şerbet hazırlayın. Limon kabuklarını soğuk suyla birlikte bir tencereye koyup kaynatın. Suyunu süzüp her defasında değiştirerek işlemi 3 kez tekrarlayın. Sonunda acısı çıkmış kabukları şerbete ekleyip tekrar 10 dakika kadar kısık ateşte kaynatın. Kabukları şerbetten süzerek çıkarın ve bir kenarda bekletin

Kuzu kolu yağlı kısmı alt tarafta kalacak şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Eti tuz ve karabiberle ovun. Üstünü beykın dilimleri ile kaplayın. Limon kekiği yaprakları, limon kabuğu parçaları ve nane yapraklarını üzerine serpin. Eti yuvarlayın ve rosto gibi bağlayın.

Tereyağı, zeytinyağı ve sarımsağı tavaya alıp 30 saniye boyunca ısıtın. Sarımsağı tavadan alıp eti tavaya yerleştirin. Etin her yanını kızarana kadar pişirin. Eti bir fırın tepsisine alın. Şarap ve domates salçasını karıştırıp etin üzerine gezdirerek dökün. 180°C fırında 2 saat 15 dakika pişirin. Dilimleyip servis edin.



KAYISI VE KURU İNCİRLİ DANA ROSTO

ANASON VE KAKULELİ YEŞİL SEBZE SUYU

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 12 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

450 gr pazı, sapları ayrılmış ve yaprakları küçük doğranmış
250 gr karalahana, sapları kesilmiş
250 gr beyaz lahana yaprağı, şerit doğranmış
250 gr körpe ıspanak, temizlenmiş
175 gr Brüksel lahanası, dış yaprakları temizlenmiş
120 gr su teresi, temizlenmiş
120 gr iri başlı taze soğan, ince doğranmış
2 adet turp, ince doğranmış
350 gr su
10 adet kakule tohumu
3 adet yıldız anason
Tane karabiber
2 adet ardıç tohumu
1 tatlı kaşığı rezene tohumu
Tuz

Yıldız anason, tane karabiber, ardıç tohumu, kakule, 1 tatlı kaşığı rezene tohumuyla suyu tencerede kaynatın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika demlenmeye bırakın ve süzün.

Bir tencerede bol tuzlu su kaynatın. Önce karalahana yapraklarını, ardından her seferinde 30 saniye arayla, lahanayı, soğanı, pazı saplarını, pazıları, ıspanak yapraklarını, Brüksel lahanalarını ve su teresini ekleyin. 30 saniye sonra bütün sebzeleri sudan kevgirle alarak çıkarın. Demlenmiş baharatlı suya ekleyin. Sebzeleri suyla birlikte tabaklara dağıtın. Turpları yıkayın, çok ince dilimler halinde kesin ve haşlanmış sebzelerin üzerine yerleştirin. Servis edin.

KAYISI VE KURU İNCİRLİ DANA ROSTO

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon**: 4-6 kişilik
Hazırlama süresi: 3 saat

1.4 kg dana kol eti, fazla yağı temizlenmiş
250 gr sıcak su
2 adet kereviz sapı, küçük doğranmış
2 adet havuç, küçük doğranmış
1 adet soğan, küçük doğranmış
2 adet defne yaprağı
1 dal taze biberiye
1 diş kabuklu sarımsak
1 çay kaşığı domates salçası
3 adet kuru kayısı, küçük doğranmış
2 adet kuru incir, küçük doğranmış
2 adet hurma, küçük doğranmış
2-3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Tereyağı
Tuz, karabiber

Çok az tereyağı, zeytinyağı, karabiber, biberiye, defne yaprağı ve kabuklu sarımsağı büyük bir tavada kavurun.

Eti ilave edip her yanını kızartın. Kereviz, havuç ve soğanı çok az tereyağı ve zeytinyağı ilavesiyle başka bir tavada kavurun (tavanın fırına girebilir özellikte olması gerekiyor). Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti tavadan alıp sebzelerin bulunduğu tavaya ekleyin. Eti pişirdiğiniz tavada kalan suyuna salçayı ilave edip karıştırın. Karışımı etin üzerine gezdirerek dökün. Hurma, kayısı, incir ve sıcak suyu ekleyin. Kısık ateşte tavanın kapağı kapalı bir şekilde 2 saat boyunca pişirin. Tavayı fırına yerleştirip 180°C'de 20 dakika daha pişirin. Eti dilimleyip yanında sebze ve meyvelerle birlikte servis edin.

ÖZEL
MENÜ

ŞIK VE IŞILTILI

Kış meyve ve sebzelerini kullanarak hazırladığımız önerilere kulak vererek yeni yılı, ışıltısı ve lezzeti bol, göz kamaştıran yemeklerle karşılayabilirsiniz.

RICOTTA VE HİNDİBALI FOKAÇA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 16 dilim
Hazırlama süresi: 1 saat + 1 saat 30 dakika

500 gr tahıllı un
15 gr yaş maya
10 gr toz şeker
270 gr su
100 gr sızma zeytinyağı
50 gr ılık su, üzeri için
250 gr ricotta peyniri (tuzsuz kahvaltılık lor)
100 gr hindiba, doğranmış
40 gr yağlı konserve ançüez, iri doğranmış
20 adet kurutulmuş domates, iri doğranmış
Taze mercanköşk dalları
Tuz

Fokaça için: Maya, toz şeker ve suyu büyük bir kapta karıştırın. 50 gr zeytinyağı, un ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp yaklaşık 1 saat boyunca mayalandırın. Hamuru ikiye bölün. Az miktarda yağ ile yağlanmış iki yuvarlak kalıba (22 cm çapında) paylaştırın. Tekrar aynı ısıdaki fırının içinde 30 dakika bekletin. Kalan zeytinyağı, ılık su ve bol miktarda tuz içeren bir emülsiyon hazırlayın.

Fokaçanın yüzeyine parmaklarınızla çukurlar yapın. Emülsiyon ile ıslatın ve 200°C fırında 25 pişirin.

Üzeri için: Fokaçaları toplam 16 dilim elde edecek şekilde kesin. Üzerlerini hindiba, kurutulmuş domates, ançüez, ricotta peyniri ve mercanköşk dallarıyla süsleyip servis edin.

MANDALİNA VE BADEMLİ RISOTTO

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 18 dakika

400 gr Carnaroli pirinci
200 gr ayçiçek yağı
30 gr taze defne yaprağı
50 gr tereyağı
50 gr parmesan rendesi
Sek beyaz şarap
Sebze suyu
Beyaz sirke
Mandalina kabuğu, rendelenmiş
File badem, kavrulmuş

Defne yapraklı yağ için: Defne yapraklarını yıkayın ve iyice kurutun. Ayçiçek yağı ile mutfak robotunda veya blenderle ezin. Sıcak bir tencereye koyup 1 dakika kaynatın (bu şekilde yapraklarda bulunan su buharlaşır). Son olarak kağıt havlu ile kaplı bir süzgeçle süzün. Güzel, parlak yeşil rengini korumak için yağın bulunduğu kabı soğuk suya veya buzlu bir kaba batırarak yağı hemen soğutun.

Risotto için: Bir tencereyi ısıtın ve birkaç dakika yüksek ateşte pirinci kavurun. Bir fiske beyaz şarap ile ıslatın. Üzerini sebze suyu ile kaplayın. Gerektikçe azar azar ilave ederek 12 dakika süreyle yüksek ateşte pişirin. Son olarak ocaktan alın ve tereyağı, parmesan peyniri ve çok az defne yağı ile karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp birkaç dakika bekletin. Beyaz sirke ekleyip harmanlayın. File badem ve mandalina kabuğu rendesi ekleyip servis edin.

Şefin notu: Artan defne yağını küçük bir şişeye doldurup buzdolabında saklayabilirsiniz. Defne yağını salata, haşlanmış patates, sebze ve baklagil çorbalarına ekleyebilirsiniz.

GEVREKLİ VE YUMURTA SOSLU, OTLU FLAN

Zorluk derecesi: Orta
Porsiyon: 12 dilim
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

600 gr karışık yabani ot veya pazı, temizlenmiş
270 gr un
200 gr taze krema
120 gr tereyağı, soğuk
50 gr su
4 adet yumurta
100 gr sızma zeytinyağı
60 gr ayçiçek yağı
10 gr mısır nişastası
3 adet yumurta sarısı
200 gr süt
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Brisée hamuru için: 250 gr unu tereyağı ile kumlu bir karışım elde edene kadar karıştırın. Bir tutam tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru yuvarlayıp streç folyoya sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Tezgaha un serpip dinlendirilmiş olan hamuru merdaneyle 2-3 mm kalınlığında açın. 9 cm çapında bir kalıpla 12 disk elde edecek şekilde kesin.

Hamur disklerini fırın kağıdı yayılmış tepsiye yerleştirin. Çatalla üzerlerine delikler açın. 180°C fırında 12-13 dakika pişirin. Hamurların diğer tarafını çevirip 2-3 dakika daha pişirin.

Otlu flan için: Otları 1 dakika kaynar tuzlu suda haşlayın. Hızlıca buzlu suya ekleyip soğutun. Suyunu iyice sıkıp bir top şekli verin. 30 gr kadarını bir kenara ayırın. Kalanını krema, yumurtalar ve bir tutam tuzla beraber blenderden geçirin.

12 adet kubbe şeklindeki kalıbın içine fırçayla yağ sürün. İçlerini otlu karışım ile doldurun. 150°C fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından alın ve ılıdıktan sonra dikkatlice kalıplarından çıkarın.

GEVREK İÇİN

1 Ayırdığınız otu zeytinyağı ile birlikte blenderden geçirin. Ayçiçek yağını ayırdığınız 20 gr un ile karıştırın. Otlu karışımı ekleyip çırpın. Karışımdan 9 cm çapında gevrekler olacak şekilde tavaya dökün.
2 Yüzeyi pişip kıtırlaşmaya başladığında diğer tarafını çevirin.
3 Diğer yüzeyi de kıtırlaştıktan sonra tavadan alın. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın.

YUMURTA SOSU İÇİN

Bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber ile sütü kaynatın. Ocaktan alıp ılıtın. Yumurta sarılarına mısır nişastasını ekleyip iyice karıştırın. Ilık süte yavaşça ilave edip çırpmaya devam edin. Hızlı ateşte 20-30 saniye pişirin.
Flanları briese disklerinin üzerine yerleştirin. Yumurta sosu ve gevreklerle birlikte servis edin.

ANTEP FISTIKLI VE ALABALIK YUMURTALI TAGLIATELLE

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

375 gr un
260 gr (yaklaşık 10 adet) yumurta sarısı
40 gr Antep fıstığı ezmesi (şekersiz)
2 çorba kaşığı su
1 adet küçük tatlı soğan, kıyılmış
Benekli alabalık yumurtası
Sızma zeytinyağı
Alabalık yumurtası
Bütün Antep fıstığı, kabuğu soyulmuş
Tuz

Tagliatelle hamuru için: Yumurta sarılarını un, 20 gr fıstık ezmesi ve bir tutam tuzla karıştırın. Homojen bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin. Daha sonra ince yufkalar halinde açın. Bıçakla uzun şeritler halinde kesin.

Sos için: Soğanı çok az zeytinyağı ile kısık ateşte kavurun. Suyu ekleyip karıştırın. Kalan fıstık ezmesini ekleyip iyice karıştırın.

Taze hazırladığınız tagliatelle'yi tuzlu suda hafif diri kalacak kıvamda haşlayın. Fıstık ezmeli sosu ekleyip harmanlayın. Balık yumurtası ve Antep fıstıklarıyla süsleyip servis edin.

KARIŞIK SEBZELİ MINESTRONE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 2 saat 15 dakika

200 gr Grana Padano peyniri kabuğu
3 litre su
2 adet havuç, kabuğu soyulmuş
1 adet soğan, ikiye bölünmüş
1 adet kereviz sapı
100 gr bebek havuç, iri doğranmış
150 gr bal kabağı, temizlenmiş
1 adet büyük patates, kabuğu soyulmuş
120 gr karnabahar çiçekleri
120 gr piramit brokoli çiçekleri
120 gr mor karnabahar çiçekleri
20 gr fesleğen yaprağı
100 gr sızma zeytinyağı
1 küp buz, tuz

Sebze suyu için: 3 litre suyu, havuç, kereviz sapı, soğan ve grana padano peyniri kabukları ile 20 dakika boyunca kaynatın. Ardından peynir kabuklarını çıkarın ve suyu 40 dakika daha pişirin. Tuzla tatlandırın. Tekrar suyu süzün. Peynir kabuklarını bir fiske yağ ile yağlayın ve yapışmaz yüzeyli bir tavada biraz tuzlayarak 2 dakika kadar kıtır olana kadar kızartın. Sonra küçük parçalar şeklinde doğrayın.

Sebzeler için: Bal kabağı ve patatesten parizyen kaşık ile yarım küreler elde edin.

Önce patatesleri kaynar suda 5 dakika pişirin. Sırasıyla bal kabağı, bebek havuç, karnabahar ve brokolileri haşlayın. Hepsini süzün.

Sos için: Fesleğen, zeytinyağı, bir tutam tuz ve buzu el blenderi ile ezerek karıştırın.

Sebzeler, peynir kabuğu parçaları ve fesleğen sosunu sebze suyuna ekleyip servis edin.

BADEMLİ CAPRINO PEYNİRİ İLE ENDİV TATEN

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 2 saat

130 gr un
140 gr tereyağı
30 gr su
6-8 göbek Belçika hindibası (endiv), dış yaprakları çıkarılmış
1 dal adaçayı
1 adet defne yaprağı
1 kadeh sek beyaz şarap
100 gr toz şeker
Sızma zeytinyağı
Tuz

Bademli caprino için
300 gr soyulmuş badem
1 litre su
80 gr limon suyu
Pembe tane biber
Maydanoz
Sızma zeytinyağı
8 gr tuz

Bademli caprino için: Peynir yapımı için verilen talimatları izleyerek hazırlayın. Kremsi bir bitkisel peynir elde etmek için bol miktarda zeytinyağı, kullanın. Tuz, ezilmiş pembe biber ve ince kıyılmış maydanoz ile peyniri tatlandırabilirsiniz.

Taten için: Kumlu bir karışım elde etmek için unu 80 gr tereyağı ile karıştırın. Suyu ve yeterince tuzu ekleyip yoğurun. Hamuru yuvarlayıp streç filme sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hindibayı zeytinyağı, defne yaprağı, adaçayı ilavesiyle tavada pişirin. 3-4 dakika pişirdikten sonra beyaz şarabı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 40 dakika pişirin. Hindibayı yuvarlak dilimleyin.

Tamamlamak için: Şekerle karamel hazırlayın. Kalan tereyağını ekleyip karıştırın. Karamelin bulunduğu tencereyi ocaktan alın. Karameli 20 cm çapında bir tavaya dökün. Üzerine dilimlenmiş hindibayı yan yana dizin. Hamuru tavadan biraz daha büyükçe açın. Malzemelerin üzerine kenarlarını sıkıca kapatın. Hamuru birkaç yerinden kürdanla delin. 180°C fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp birkaç dakika bekletin. Servis tabağına ters çevirerek alın. Yanında bademli caprino ile birlikte servis edin.

BİTKİSEL PEYNİR HAZIRLAMAK İÇİN

1 Bademleri suyla birlikte blenderde ezin. Badem sütü elde etmek için gazlı bezle kaplı bir süzgeçten süzün.
2 Bir tencereye doldurup kaynamaya başladığında ocaktan alın. Limon suyu ve tuzu ekleyip hafifçe karıştırın. Üzerini bir bezle örterek 20 dakika bekletin.
3 Gazlı bez ile kaplı süzgeçten tekrar süzün. Üzerine bir ağırlık koyarak suyunu iyice atmasını sağlayın. Süzülmesi için 2 saat bekletin.
4 Üzerindeki bezi kaldırın. Bitkisel peyniriniz hazır.

KARALAHANA, KURU ÜZÜM VE ÇAM FISTIĞI DOLGULU SOĞAN

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 40 dakika

1 kg iri tuz
300 gr karalahana, şerit doğranmış
30 gr kuru üzüm, suda bekletilmiş
30 gr ceviz, iri kırılmış
30 gr çam fıstığı, kavrulmuş
6 adet orta boy soğan
2 adet defne yaprağı
4-5 çorba kaşığı ekmek kırıntısı, kavrulmuş
Sızma zeytinyağı
İnce tuz

Soğanları, kabuklarıyla birlikte iri tuzla doldurulmuş bir tencereye koyun ve hafifçe tuza batırın. 40-45 dakika boyunca 180°C fırında pişirin.

Karalahanayı çok az zeytinyağı ilavesiyle tavada kavurun. Kuru üzüm, çam fıstığı ve cevizi ekleyin. Son olarak ekmek kırıntısını ekleyip karıştırın.

Soğanları fırından çıkarıp kabuğunu soyun. Yatay olarak ikiye bölün. Ortasından 3-4 halkayı çıkarın. Boşluklara karalahanalı harcı doldurarak servis edin.

Şefin notu: Artan soğan parçalarını bir sebze kremasına veya sebze çorbasına ekleyerek değerlendirebilirsiniz.

MODERN CAPPONMAGRO

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + 1 saat 40 dakika

Galette için
500 gr un
250 gr su
5 gr kuru maya
Tuz

Yeşil sos için
30 gr maydanoz, doğranmış
30 gr fesleğen, doğranmış
15 gr çam fıstığı
2 dilim tost ekmeği, kabuğu çıkarılmış ve ufalanmış
2 adet ançüez filetosu
2 çorba kaşığı sirke
140 gr sızma zeytinyağı

Sebzeler için
80 gr karnabahar, çiçeklerine ayrılmış
80 gr patates, küçük doğranmış
80 gr havuç, küçük doğranmış
80 gr brokoli, çiçeklerine ayrılmış
80 gr taze fasulye, küçük doğranmış

Balıklar ve kabuklular için
250 gr haşlanmış ahtapot
200 gr midye ve istiridyeler, tavada ısıtılarak kabukları açtırılmış
150 gr iskorpit filetosu
150 gr ton balığı filetosu
16 adet kırmızı karides
4 adet jumbo karides
1 adet deniz böceği
1 adet ıstakoz
Tuz

Tamamlamak için
2 adet haşlanmış yumurta
Sızma zeytinyağı
Maydanoz
Tuz, karabiber

Galette için: Unu, su, maya ve tuzla karıştırın. Homojen bir karışım elde edene kadar yoğurun. Üzerini bir bezle kapatıp 1 saat dinlendirin. Hamuru küçük bezelere bölüp bir tepsiye dizin. Üzerini tekrar bir bezle kapatıp 40 dakika daha bekletin.

Galette şekli vermek için bir oklava ile açın. Fırın kağıdı ile kaplı bir tepsiye yerleştirin ve 180°C fırında 20-25 dakika pişirin.

Yeşil sos için: Ekmeği sirke ile ıslatın. Maydanoz, fesleğen, ekmek, ançüez filetosu, çam fıstığı ve zeytinyağını blenderde karıştırarak ezin.

Sebzeler için: Patatesleri ve taze fasulyeleri kaynar tuzlu suda 6-7 dakika haşlayın.

Diğer tüm sebzeleri ise ayrı ayrı kaynar tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın ve soğuk suda soğutun. Sularını iyice süzün.

Balıklar ve kabuklular için: Karideslerin kabuklarını ve siyah iplikçiğini çıkarın. Onları tuzlu kaynar suda 20 saniye haşlayın ve süzün. Ayrıca iskorpiti de 40 saniye, ton balığını da 20 saniye haşlayın ve süzün. Tuz ilave edin ve dilimler halinde kesin. Ahtapotu da küçük parçalara doğrayın. Istakozu ve böceği kaynar tuzlu suda 3 dakika pişirin. Tencereden çıkarın ve pişirmeyi durdurmak için soğuk suya batırın. Istakozun ve böceğin kuyruklarının kabuklarını hemen çıkarın. Istakozun kafasını ve kıskaçlarını tekrar 2 dakika daha pişirin sonra kabuklarını çıkarın. Kabukluların etlerini parçalara ayırın.

Tamamlamak için: Sebzeleri, balıkları, istiridye ve midyelerle birlikte kabuklu deniz hayvanlarını, galette'leri ve dört dilime bölünmüş haşlanmış yumurtaları geniş bir servis tabağında bir araya getirerek capponmagro yu oluşturun. Üzerine yeşil sosu ekleyin. Az miktarda zeytinyağı, tuz, karabiber ve maydanoz yaprağı ile tamamlayın. Servis edin.

Şefin notu: Midye ve istiridyeleri açmak için, azıcık yağ eklenmiş ayrı ayrı tavalara dizin. Tavaların kapağını kapatın ve kabuklar açılana kadar bekleyin.

KAĞITTA ISTAKOZ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 15 dakika

4 adet küçük boy ıstakoz
4 adet orta boy patates, kabuğu soyulmuş
1 adet büyük boy rezene, temizlenmiş ve ince doğranmış
700 gr su
1 yemek kaşığı domates salçası
Sızma zeytinyağı
Dereotu
Tuz, karabiber

Istakozları 3 dakika tuzlu kaynar suda pişirin. Çıkardıktan sonra soğuk suya batırın. Kuyrukların kabuklarını çıkarın ve bir kenara alın. Kafaları ve kıskaçları 2 dakika daha kaynatın. Ardından soğutup onların da kabuklarını çıkarın. Kabukları bir tencerede biraz zeytinyağı ile 15 dakika kavurun. Kanyakla ıslatın. Su ve salçayı ekleyin. 30 dakika kadar pişirin. Elde ettiğiniz sos oldukça sıvı bir kıvama sahip olacağı ise süzdükten sonra tekrar tencereye alın.

Patatesleri 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin; sosun içinde 8-9 dakika pişirip süzün. Fırın kağıdından 4 adet kare kesin. Ortasına bir miktar patates dilimi yerleştirin. Kabuklu ıstakoz ve rezene dilimlerinin üzerine ilave edin. Tuz ve karabiber le tatlandırın. Biraz dereotu ve bir kaşık sos ekleyin. Kenarları malzemenin üzerine doğru katlayarak kapatın. 5-6 dakika boyunca 170°C fırında pişirin. Sosu tekrar ocağa koyup 10 dakika kadar koyulaşmasını sağlayın. Bohçaları fırından çıkarın. Kağıtları alın ve ıstakozu sosla birlikte servis edin.

KIRMIZI HİNDİBA VE PANCARLI ORFOZ FİLETO

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6-8 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

1.2 kg orfoz fileto, derili
200 gr haşlanmış pancar, iri doğranmış
3 baş kırmızı hindiba, yaprakları ayrılmış
1 adet nar, kabuklu olarak 8 dilime bölünmüş
Rezene yaprağı
1 kepçe sebze suyu
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Orfoz filetolarını etli tarafı yukarı bakacak şekilde fırın kağıdı ile kaplanmış bir tepsiye yerleştirin. Biraz zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Dilim nar, hindiba yaprakları (birkaç yaprağı süsleme yapmak için ayırın) ve pancarları orfozun etrafına dizin.

Birkaç dal rezene yaprağı (veya dereotu) ile tatlandırın. Üzerine sebze suyunu ekleyip 180°C fırında 30-35 dakika pişirin. Orfoz filetolarını fırından çıkardıktan sonra ayırdığınız hindiba yapraklarıyla süsleyip servis edin.

MISIR KAPLI BONFİLE

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6-8 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

1 kg dana bonfile
200 gr mısır tanesi, kavrulmuş
150 gr klarifiye tereyağı
24 adet lahana yaprağı, damarlı kısımları kesilmiş
5 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta, çırpılmış
Yarım limonun suyu, Lime kabuğu rendesi, Greyfurt kabuğu rendesi, Pekan cevizi veya ceviz, Sızma zeytinyağı, Tuz, Karabiber

Bonfileyi tuz ve karabiber ile ovalayın. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirip kızgın bir tavada her yerini mühürleyin. Bir fırın tepsisine alın. Eti mühürlediğiniz tavaya bir miktar daha zeytinyağı ekleyip 4-5 adet lahana yaprağını kızartın. Birkaç damla su ekleyip 1 dakika boyunca kapalı olarak pişirin. Tüm yaprakları aynı miktarda ve sürede pişirin. Bonfileyi 200°C fırında 10 dakika pişirin. Mısır tanelerini mutfak robotunda kırıntı haline getirin. Bonfilenin üzerine çırpılmış yumurtayı sürün. Her yerini mısır kırıntıları ile kaplayın. 200 °C fırında 6-7 dakika daha pişirmeye devam edin.

Zabayon sos için: Yumurta sarılarını benmaride tereyağı, tuz ve karabiberle çırparak kremsi kıvamda bir zabayon elde edin. Lime kabuğu ve greyfurt kabuğu rendesi ve yarım limon suyu ekleyin. Lahana yapraklarını servis tabağına yayın. Üzerine bonfileyi yerleştirin. Ceviz parçaları ile üzerini süsleyin. Yanında zabayon sosla birlikte servis edin.

PANCAR MAYONEZLİ KUZU BİFTEK

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 25 dakika + 12 saat dinlenme

1.2 kg (4 adet) kuzu biftek
250 gr haşlanmış pancar, parçalara bölünmüş
1 çay kaşığı kimyon tohumu, ezilmiş
1 çay kaşığı ardıç tohumu, ezilmiş
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
50 gr bal
100 gr sek beyaz şarap
1 çorba kaşığı hardal
1 çorba kaşığı beyaz sirke
1 adet yumurta
100 gr ayçiçek yağı
Kekik yaprakları, Yaprak tuz, Tuz, Karabiber

Biftekler için: Kimyon ve ardıç tohumu ile bir tutam tuzu karıştırın. Bu karışımı bifteklerin üstüne yayın ve yapışması için elinizle iyice sürün. Şarap, zeytinyağı, bal ve hardalı bir kapta karıştırın. Biftekleri bir pişirme kabına alın. Üzerine sosu ekleyip iyice sürün. Bu şekilde buzdolabında 2 saat bekletin. Biftekleri sosun içinden alıp yüksek ateşteki bir tavada her iki yüzünü 2 dakika boyunca kızartın. Fırın tepsisine dizip 220°C'de 10 dakika pişirin.

Pancarlı mayonez için: Pancar, sirke, bir tutam tuz ve karabiberi mutfak robotunda ezerek püre haline getirin. Yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Ayçiçek yağını ekleyip kremsi bir kıvama gelene kadar mutfak robotunu çalıştırmaya devam edin. Biftekleri pancar mayonezi, kekik yaprakları ve yaprak tuz ile servis edin.

ROBIOLA PEYNİRLİ VE FINDIKLI CARPACCIO

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon**: 4 kişilik

500 gr az yağşı ve yumuşak dana eti, ince dilimlenmiş
160 gr robiola (ya da brie) peyniri, ince dilimlenmiş
150 gr fındık, kabuğu soyulmuş
100 gr ayçiçek yağı
Taze çekilmiş karabiber
Bezelye filizleri
Yaprak tuz

Fındık yağı için: Küçük bir tencerede ayçiçek yağı ve 100 gr fındığı, 70°C sıcaklığa gelene kadar ısıtın. Tencereyi ocaktan alıp karışımı mutfak robotundan geçirin. Fındıklı yağı tekrar tencerenin içine doldurup 70-80°C'ye kadar ısıtın. Tencerenin üzerini bezle kapatıp bir gece boyunca bekletin.

Carpaccio için: 50 gr fındığı 180°C fırında 8-10 dakika kavurun. Kırıp ufalayın.

Et dilimlerini tabaklara yayın. Üzerine peynir dilimleri ile kırılmış fındıkları ekleyin. Fındık yağı, tuz gevreği, taze çekilmiş biber ve bezelye filizleri ile süsleyip servis edin.

DOLDURULMUŞ HOROZ GÖĞSÜ

Zorluk derecesi: Orta
Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

4 yarım horoz göğsü, derili
200 gr tavuk veya hindi eti
1 demet maydanoz, temizlenmiş
1 adet yumurta akı
20 gr siyah trüf, kıyılmış
2-3 dal Frenk soğanı, ince doğranmış
2 baş kırmızı hindiba, dört dilime kesilmiş
Yarım su bardağı Marsala şarabı
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Doldurulmuş göğüs eti için: Tavuk veya hindi etini, maydanoz, yumurta akı, bir tutam tuz ve karabiber ile mutfak robotunda kıyma haline getirin. Frenk soğanı ve siyah trüfü kıyma harcına ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz bu etli dolguyu bir krema torbasına aktarın. Torbanın ucunu hafifçe kesin.

Horoz göğüs etlerini aşağıda anlatıldığı gibi cep şeklinde hazırlayın. Cep şeklindeki bu kesik yerlere krema sıkma torbasının yardımıyla iç harcı doldurun. Açılmaması için uçlarını bir kürdanla sabitleyin.

Doldurulmuş etleri derili kısımları kızgın tavaya gelecek şekilde yerleştirin. Orta ateşte 10-12 dakika pişirin (deriler çıtır olmalı). Diğer taraflarını çevirip 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.

Garnitür için: Hindibaları, az yağ konulmuş tavada birkaç dakika boyunca kızartın. Marsala şarabını ekleyip tavanın kapağını kapatın. Yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Doldurulmuş göğüsleri dilimler halinde kesin. Marsala soslu hindiba ile servis edin.

BİR CEP OLUŞTURMAK VE DOLDURMAK İÇİN

1 Bir kümes hayvanının yarım göğsünün en geniş kısmına ince bir bıçak yerleştirin.
2 Eti delmemeye dikkat ederek, yana doğru hareket ettirerek etin ortasını kesin. Sıkma torbasının ucunu açtığını kesiğe sokun ve parmaklarınızın da yardımıyla göğsü doldurun.

KLASİK MAYONEZ
2 yumurta sarısı ve 1 yumurtayı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 limonun suyu ve 1 çorba kaşığı sirke, tuz ve karabiberle karıştırın. Koyu bir kıvam elde edinceye kadar 300 gr yer fıstığı yağı ekleyerek mikserle çırpın. Karışık haşlama et ve buğulama beyaz balıklar için idealdir.

PANCARLI MAYONEZ
50 gr pişmiş pancarı, yarım portakal, yarım limon, yarım greyfurt suları ve bir tutam tuzla karıştırın. Bu karışımdan 1 çorba kaşığı kadar alıp 50 gr mayonezle karıştırın (kalan kırmızı sosu dondurabilirsiniz). Fırında somon, morina balığı, kızartma balık ile servis edebilirsiniz.

ZEYTİNLİ MAYONEZ
20 gr çekirdeksiz zeytini doğrayın ve 50 gr mayonez ile karıştırın. Tavşan, tavuk ve horoz eti yanında servis edebilirsiniz.

ÇARKIFELEK MEYVELİ MAYONEZ
2 çarkıfelek meyvesini açın ve içini süzerek suyunu ayırın. Bu suyu 50 gr mayonez ile karıştırın. Dana eti, tavuk ve beyaz etli balıklar ile hazırladığınız yemeklere ekleyebilirsiniz.

MAYDANOZLU MAYONEZ
Bir tutam maydanozu doğrayın. 1 kaşık limon suyu ve 1 kaşık sızma zeytinyağı ekleyip blenderle karıştırın. Ardından 50 gr mayoneze ekleyin. Haşlanmış veya ızgara yağlı yemekler; ızgara veya kızarmış balıklar için ideal.

PORTAKALLI MAYONEZ
50 gr mayonezi 1 portakal kabuğu rendesi, bir fiske Grand Marnier likörü ve bir tatlı kaşığı ketçap ile karıştırın. Buğulama veya ızgara kabuklu deniz ürünleri ve fırında ördek ile birlikte servis edebilirsiniz.

KLASİK MAYONEZ İLE ET VE BALIK SOSLARI

ÇİKOLATALI, İNCİRLİ VE PORTAKALLI KEK

Zorluk derecesi: Zor
Porsiyon: 10 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + 5 saat soğutma

530 gr taze krema
300 gr bitter çikolata, % 70 kakaolu, doğranmış
170 gr kuru incir, küçük doğranmış
120 gr tam buğdaylı bisküvi
80 gr tereyağı
70 gr pudra şekeri
50 gr ceviz içi
50 gr esmer şeker
1 adet portakal, kabuğu soyulmuş, küçük doğranmış
1 adet mandalina, kabuğu soyulmuş
80 gr su
1 adet yıldız anason
2 çorba kaşığı rom
Portakal kabuğu şekerlemesi
Frenk üzümü
Altın çilek
Ahududu
Tuz

Kek tabanı için: Tereyağını tencerede eritin. Bisküvi, ceviz ve bir tutam tuz ile robotta karıştırın. 18 cm'lik kelepçeli bir kalıbın tabanını fırın kağıdı ile kaplayın. Bisküvili karışımı içine yayın. Eşit bir katman oluşturmak için elinizle bastırın. Sertleşmesi için 1 saatliğine buzdolabında bekletin.

Portakallı ve incirli reçel için: Portakal ve inciri, su, esmer şeker ve yıldız anason ile birlikte bir tencerede kısık ateşte 20 dakika pişirin. Anasonu çıkarıp reçeli soğumaya bırakın. Romu ekleyin ve bisküvi tabanının üzerine yayın.

Çikolotalı mus için: 330 gr kremayı sos tenceresinde ısıtıp kaynar duruma getirin. Çikolatayı ekleyip tamamen eriyene kadar kremayla karıştırın. Blender ile birkaç kez karıştırıp homojen bir yapıda olmasını sağlayın. Kalan kremayı mikserle çırparak kabartın. Çikolatalı kremaya ekleyin. Reçelin üzerine ilave edin. Buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.

Süslemek için: Pudra şekerini esmer renk alana kadar tavada ısıtın. Karamel haline gelince ılımaya bırakın. Mandalinaya bir kürdan batırın. Kürdanın ucundan tutup mandalinayı karamele bulayın. Süzüp üzerindeki karamel katılaşana kadar bekletin. Kek tabanını kalıptan çıkarıp üzerine ve kenarlarına çikolatalı mus sürün. Mandalina, birkaç altın çilek, ahududu, Frenk üzümü ve portakal kabuğu şekerlemesi ile süsleyin. Dilimleyip servis edin.

FRENK ÜZÜMLÜ VE RICOTTA'LI BAVYERA KREMASI

Zorluk derecesi: Uzmanlar için
Porsiyon: 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 15 dakika + 6-8 saat dinlenme

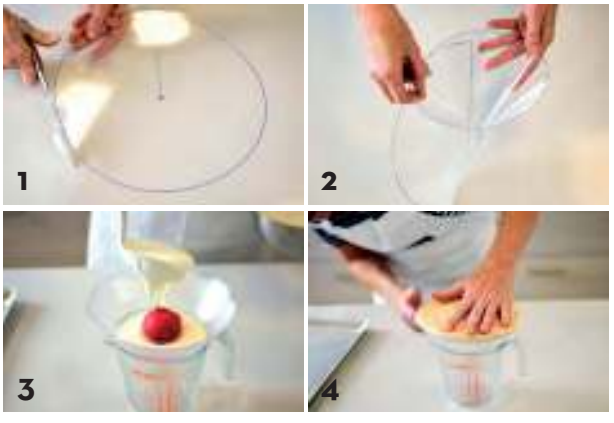
500 gr ricotta peyniri
300 gr taze krema
195 gr toz şeker
100 gr Frenk üzümü
90 gr yumurta akı
40 gr badem unu
40 gr Hindistan cevizi unu
22 gr yaprak jelatin
20 gr un
1 adet lime kabuğu rendesi ve suyu
Taze Hindistan cevizi rendesi

Tabanı için: Yumurta akını çırpın. 80 gr şeker ekleyip köpüklü bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin. Badem unu, Hindistan cevizi unu ve unu ekleyerek elle karıştırmaya devam edin. Karışımı, yaklaşık 1,5 cm kalınlığında bir katman oluşturacak şekilde fırın kağıdı ile kaplı bir tepsiye yayın. 170°C fırında 20 dakika pişirin. Hamurdan 17 cm çapında bir kalıp yardımıyla bir daire kesin.

Frenk üzümlü küreler için: 2 gr jelatini yumuşayana kadar soğuk suda bekletin. Tanelerine ayrılmış 75 gr Frenk üzümünü kaynatmadan 3 dakika boyunca 15 gr şekerle tencerede kısık ateşte suyunu bırakması için tanelerini ezerek pişirin. Karışımı süzün ve suyunu sıktığınız jelatini ekleyip karıştırın. Frenk üzümü suyunu 2 yarım küre şeklindeki kalıba (3-4 cm) paylaştırın ve 2-3 saat dondurucuda bekletin. Yarım küreleri çevirin ve bir küre oluşturmak için birbirine yapıştırın.

Ricotta'lı Bavyera kreması için: Kalan jelatini yumuşayana kadar soğuk suda bekletin. Ricotta peynirini, lime kabuğu rendesi ve suyu, 100 gr şeker, 250 gr hafif çırpılmış krema ile pürüzsüz ve kremsi bir karışım elde edene kadar karıştırın. Jelatini 50 gr ısıtılmış kremada eritin. Ricotta peynirli karışıma ilave edin. Fotoğrafta görüldüğü gibi konik bir kalıpla bavyera kremasını şekillendirin.

Rendelenmiş Hindistan cevizi ve Frenk üzümü dallarıyla süsleyerek servis edin.



BAVYERA KREMASINI ŞEKİLLENDİRMEK İÇİN KONİK KALIP OLUŞTURMA VE DOLDURMA

1 Bir asetat tabakası üzerine 30 cm çapında bir daire çizin. Yarıçapını işaretleyin (kılavuz olarak biz 33 cm'lik bir disk kullandık). Diski kesin ve yarıçap boyunca bir kesim yapın.
2 Bir koni oluşturarak diski sarın (kalem izlerinin dış kısımda kalması gerekir). Ucunu yapışkan bant ile sabitleyin. Yaklaşık 15 cm yüksekliğinde (17 cm çapında) konik bir kalıp elde edeceksiniz.
3 Asetattan yaptığınız kalıbı bir kabın içine yerleştirin. Ricotta peynirli karışım ile yarıya kadar doldurun ve dondurucuda 15 dakika bekletin. Frenk üzümlü dondurulmuş küreyi üzerine yerleştirin. Kalan peynirli karışımı ilave edip kürenin tamamen içinde kalmasını sağlayın.
4 Hindistan cevizli tabanı üzerine yerleştirin. Gerekirse kenarlarını düzeltin. Koniyi buzdolabında en az 4-5 saat donmaya bırakın.

BISCOTTI VE MANDALİNA KREMASI

Zorluk derecesi: Orta
Porsiyon: 35-40 adet
Hazırlama süresi: 1 saat+2 saat soğutma

400 gr mandalina suyu, ısıtılmış
180 gr toz şeker
100 gr kabuksuz badem
100 gr un
100 gr yumurta akı
20 gr mısır nişastası
3 adet yumurta sarısı
Tuz

Bisküviler için: Yumurta akını mikserle çırpın. Yavaşça 100 gr şeker ve bir tutam tuz ekleyerek çırpmaya devam edin. Son olarak azar azar un ve bütün bademleri ekleyip spatula ile yavaş hareketlerle karıştırın. Karışımı, ıslatılıp suyu iyice sıkılmış fırın kağıdıyla kaplı dikdörtgen bir kalıba (26x10 cm ebatlarında ve 4 cm yüksekliğinde) dökün. 180°C fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 2 saat soğumaya bırakın. Çok ince dilimler halinde kesin. Gevrek bir kıvam elde edinceye kadar fanlı fırında 150°C'de 10-12 dakika daha pişirin.

Mandalina kreması için: Yumurta sarılarını mısır nişastası ve 80 gr şekerle karıştırın. Tencereye alıp sıcak mandalina suyunu yavaşça ekleyin. Kremayı karıştırarak pişirin.

Bisküvileri yanında mandalina kremasıyla birlikte servis edin.

KARAMELLİ MUSLU MERENG

Zorluk derecesi: Zor
Porsiyon: 18-20 adet
Hazırlama süresi: 50 dakika+ 2 saat mereng pişirme

300 gr toz şeker
400 gr taze krema
100 gr yumurta akı
30 gr tereyağı
Yaprak jelatin
100 gr toz şeker
30 gr su
Pudra şeker, Tuz

Mereng için: Yumurta aklarını büyük bir cam kasenin içinde çırpmaya başlayın. Yavaşça 300 gr toz şekeri ekleyip köpük gibi kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin. Düz uç takılmış bir krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt konulmuş bir tepsiye 4 cm büyüklüğünde 18-20 top sıkarak dizin. Fırının kapağı hafif aralık olarak 100°C fanlı fırında 2 saat pişirin.

Karamelli mus için: 100 gr taze kremayı bir tencerede ısıtın. 100 gr toz şekeri su ile pişirerek açık renkli bir karamel elde edin. Ocaktan alın ve hemen üzerine sıcak kremayı dökün. Tereyağı ve bir tutam tuz ekleyin. Soğumaya bırakın. 200 gr kremayı mikserle çırpın. Karamele ekleyip karışımı bir sıkma torbasına aktarın. Kalan 100 gr kremayı iki misli kabarana kadar çırpın. Bezelerin üzerine biraz pudra şekeri serpin. Her bir bezenin üzerine tırtıklı uçla sıkılmış bir top karamel köpüğü ekleyin. Bir miktar da çırpılmış krema ilave edip servis edin.

BARBADOS'UN RUHU

Egzotik yemekleri ve muhteşem güzellikteki plajlarıyla Barbados, Karayipler'in keşfedilmesi gereken en güzel noktalarından biri.

YAZI **MADDALENA FOSSATI**

Barbados'un başkenti Bridgetown'da Karayip kıyıları.

16. yy'da Portekizlilerin ve İspanyolların Barbados Adası'na geldiklerinde bir cennet ile karşılaştıklarını tahmin etmek hiç zor değil. Yeşilin ve mavinin en güzel tonlarının bir araya geldiği bu adanın, gelip gören herkesi cezbettiği aşikar. Adadan o kadar büyülenmişler ki sakallı yerel halktan aldığı adını bile değiştirmek istememişler.

Barbados konum olarak Küçük Antiller Adası, Karayip Denizi ile Atlantik Okyanusu arasında, Santa Lucia'nın biraz daha güneyinde ve Grenadinler'in sağında yer alıyor. Uzun bir tarif oldu ancak Barbados Adası tam da bu noktada.

Grantley Adams Havaalanı'na inmek için aktarmalı yolculuklar yapmak gerekiyor. Havaalanlarının isimlerinin kimlere ait olduğuna dair her zaman bir merakım olmuştur. Grantley Adams Havaalanı'na adını veren Bay Adams'ın bir kriket şampiyonu, milli spor ve işçi partisinin kurucu başbakanı, en fakirlerin haklarının savunucusu olduğunu öğreniyorum. Aynı parti şimdi, 1966'dan bu yana ülkenin bağımsız parlamento monarşisinin tarihinde, geçtiğimiz ilkbaharda seçilen ilk kadın olan Mia Mottley'in yönetiminde.

Ada gerçek bir cennet. Tepeleri olmayan (en yüksek yeri 350 metredir) düz bir kara parçası burası. Dolayısıyla devamlı güçlü rüzgarlara maruz kalıyor. Adanın toprakları verimli. Ticari değeri olan bitkilerin ekimi tarih boyunca değişiklikler gösterse de günümüzde de benzer bir tarım politikasına devam ediliyor. Burada ilk önce yoğun olarak tütün tarımı yapılmaya başlanmış. Lifli, çok az aromalı ve cazip bir rengi olmadığı için ilk tütün yetiştirme denemelerinden sonra şeker kamışı ülkesi haline gelmiş. Ve bu monokültür sayesinde Barbados, şeker kamışı melasından ve suyundan elde edilen brandy ile dünya rom üretiminin başkenti olmuş.

Dünyanın en büyük üreticisi olduğu kaliteli romunun yanı sıra buraya elbette muhteşem güzellikteki denizi için gidiliyor. Denizin çivit mavisi rengi büyüleyici. Haziran ve ağustos ayları arasında kutladıkları ve hasadın bitmesini simgeleyen 'Crop Over' en önemli ulusal bayramları. Adeta bir karnaval gibi kutlanıyor.

Adanın nüfusu 280 bin. Buna karşılık

12 binin üzerinde dükkan var. Bu dükkanların içinde hediyelik eşya satanlar, geleneksel el ürünleri, yemekler ve özellikle de içkilerinin sunulduğu barlar çok fazla sayıda. Yerel çizgisini, dekorasyonunu, yemeklerini ve içkilerini sunan barlarda, yaşlı insanlar domino oynarken bol bol rom içiyorlar. Turistlere de içinde rom bulunan çeşit çeşit kokteyller sunuluyor. Adaya gittiğinizde bu mükemmel lezzeti tatmak isterseniz size önerimiz, 1926 yılında açılan Reginald Leon Seale'nin dördüncü nesli olan, rom 'baronlarından' biri olarak adlandırılan Richard Seale'in 'Foursquare' isimli rom imalathanesine gitmeniz.

Barbados'ta kalınabilecek yerlere gelirsek. 1981 yılında Gordon Butch Stewart tarafından Jamaika'da kurulan ve Karayipler'de lider olan, lüks otel zincirinin bir parçası, tarihi Sandals Barbados Tatil Köyü buranın en ünlü yerlerinden biri. Adanın güney kesiminde bulunan Oistins'te, en klasik ve şık tatil mekanlarından biri. Sandals Royal ise daha çok çiftlerin birlikte vakit geçirmek, balayı yapmak, evlenmek, için geldikleri bir yer. Havadaki aşk yüzünden midir bilinmez ama atmosfer çok misafirperver. Yaptığı programlar, yayınladığı dergiler ve daha birçok çalışması ile tanınan Martha Stewart da burada evlenenlerden biri.

Bugün egzotik tropikten klasik beyaza ve hatta boho chic stiline kadar 8 farklı çeşitte evlilik töreni hazırlanıyor burada. Burada gecenin yıldızları kadar parıldayan parmaklarınızdaki gösterişli alyanslar ile tropik bitkilerle dolu yemyeşil bir

bahçeye yerleştirilmiş masalarda bir düğün pastasını görebilirsiniz. Ya da sahilde dizlerinin üstüne çökmüş bir adamı sevdiğine evlenme teklifi ederken ve birkaç karatlık yüzüğü hediye ederken de.

Kumsal restoranı Schooners Seafood & Grill'in yanında, yönetici sous şefi Desmond Marshall tarafından düzenlenen yerel aşçılık kursları yapılıyor. Kurs öncesinde Oistins balık pazarına gidilerek kursta kullanılacak malzemeler satın alınıyor. Bu da güzel bir deneyim aslında. Balıkların nasıl da çabucak fileto yapıldığını izlemek keyifli. Çünkü Barbados mutfağında kılçıksız balıklar tercih ediliyor.

Kekik, sarımsak, taze soğan, lime bölge mutfağının en çok sevilen malzemelerinin başında geliyor. Hepsini cömert miktarlarda kullanmak çok önemli.

En ünlü ulusal yemekleri cou cou'yu ise buğulama et eşliğinde seviyorlar. Önceden pişirilmiş mısır unuyla hazırlanan cou cou bir bamya yemeği. Eğer meraklıysanız ve bamya yemeğinize Karayip nüansı vermek isterseniz bamyaya ince dilimlenmiş yeşil biber, bir tutam acı kırmızıbiber, iri bir parça tereyağı ve ince doğranmış soğan ekleyerek hazırlayabilirsiniz. Yemeğin tarifi kısaca şöyle: Tüm malzemeyi bir tencereye koyup suyunu çekene kadar pişirdikten sonra malzemenin yarısını tencereden çıkarın. Kalanına tereyağı ve mısır unu ekleyin.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirmeye devam edin. Yemeğin kıvamı koyulaşmaya başladığında ayırdığınız, yemeğin kalan kısmını ekleyin. Cou cou hazır. Genellikle bu yemeğe bir şişe rom eşlik eder. Hatta Noel'de içilen bir Corn'n'Oil kokteyli eşliğinde.

Adanın yemekleri arasında bir de makarna turtası var. Makarnaya güzel bir cheddar peyniri ile süt, soğan, yumurta, ketçap ve hardal ekleyip hazırlıyorlar. Neredeyse tüm restoranlarda bu yemeği bulabilirsiniz. Buranın başarılı İtalyan restoranlarından biri olan Portofino'nun her zaman dolu olduğunu ve lezzetli olduğu kadar alışılmadık Karayip versiyonu pizzası ile tercih edildiğini söylemek isteriz.

Başkent Bridgetown, pek çok Karayip kentine benziyor. Beyaz plajları ve turkuaz denizi ile mimari olarak düzensiz bir yapıda. Burada tatlı patatesler, ka-

Caz reggae, soca adanın ruhunu yansıtan müziklerdir.

Sol sayfada: Barbados'ta geleneksel Reggae Reggae otobüsü; Bridgetown sokaklarında egzotik meyvelerin satıldığı bir stand.
Sağ sayfada: Bridgetown'ın renkli sokakları; Sandals Royal 'in nefis manzaralı sahil restoranı; balık köftesi en geleneksel yemeklerden; Karayipler'in geleneksel içeceği mauby.

rambola ve muz gibi egzotik meyvelerin bol olduğu pazarlar, Bayan Walcott'un yönettiği Waterfront Café gibi caz kulüpleri bulunuyor. Ve bu caz kulüpleri 34 yıldır iyi bir müzik sunarken özgün kokteyllere de imzalarını atıyorlar.

Ryanne'de tatlı patates ve bal kabağı kullanılan otantik bajan tavuk çorbasını keşfediyoruz. Karayip ağacının odunundan olan, damarları temizleme özelliği taşıyan, bölgeye ait bir bitki ailesi olan Rhamnacea çiçeklerinden elde edilen bir içecek olan mauby burada çok seviliyor.

Sömürge zamanından kalma bir binanın birinci katında bulunan Mustor'da, 1953'ten beri uçan balık ve cou cou servis ediliyor. Ayrıca burada pilavla cilalı tavuk da çok sevilen lezzetlerin başında geliyor.

Sıkma meyve sularının servis edildiği bir bar olan Zadelle'de içeceklerin içindeki bitki ve meyvelerin neye iyi geldiğini anlatmak en çok sevdikleri şeylerin başında geliyor.

Barbados'un kurucu babası ve bağımsızlık ilanından hemen sonra başbakan olan Errol Walton Barrow'un heykeli var. Heykel, ulusal kahraman ve tüm zamanların en büyük kriket şampiyonu olan Sir Garfield Sobers'in heykeli ile rekabet içinde.

NASIL GİDİLİR?

British Airways ile Londra aktarmalı uçabilirsiniz.

KONAKLAMA

Sandals Royal Barbados konaklama için en ideal yerlerden biri.
7 gece-8 gün, 11 gurme restoranında yemekler, iki dalış, bahşiş ve transferler dahil (uçuşlar hariç) kişi başı 1970 Euro'dan başlayan fiyatlar sunuyorlar.
www.sandals.com/sandals-barbados/

YEME-İÇME

Romu keşfetmek için, Foursquare (foursquare.com) **ve Mount Gay** (mountgayrum.com).

Butch's Steak & Seafood, Sandals Royal Barbados'un restoranlarından.

Schooners Seafood & Grill, Sandals Royal Barbados'da iyi bir kumsal restoranı.

Portofino, Sandals Royal Barbados'un İtalyan yemekleriyle ünlü restoranı.
Tüm restoranları için:
www.sandals.com/sandals-barbados/restaurants

Waterfront Café, buranın en ünlü mekanlarının başında geliyor.
www.waterfrontcafe.com.bb

Zadelle, sıkma meyve sularının servis edildiği ünlü bir bar.
Speedhouse, Bridgetown, Barbados

Daha fazla bilgi için:
Barbados Turizm Kuruluşu
visitbarbados.org

USTA LEZZETLER, AYRICALIKLI SEÇİMLER

Kaliteli müzikle iyi yemeği bir araya getirip başarıyla sunan yerlerden biri olan Frankie'de gerçekleştirdiğimiz Özel Şef Geceleri'nde, Executive Chef Melih Demirel'in imzasını taşıyan yemeklerden üçünün tariflerini sizlerle paylaşıyoruz.

FOTOĞRAFLAR **CANBERK ŞEKER**

KUZU BEYİN

Porsiyon: 1 kişilik

1 adet havuç
1 adet soğan
2 adet defne yaprağı
5 gr taze kekik
6 adet kuzu beyni
1 litre su
10 diş sarımsak, ezilmiş
1 adet limon, dilimlenmiş
60 ml elma sirkesi
1 demet maydanozun sapı
30 gr tuz
3 su bardağı sızma zeytinyağı

Sos için
1 çorba kaşığı gremolata sos
1 demet maydanoz, kıyılmış
Yarım demet kişniş, kıyılmış
4 diş sarımsak, rendelenmiş
1 adet limon, rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 adet lime, rendelenmiş kabuğu ve suyu
25 ml kırmızı şarap sirkesi
75 ml sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Beyin, sarımsak, zeytinyağı ve limon dışındaki tüm malzemeyi büyük bir tencerenin içine alıp kaynatın. Ateşi kapatıp tencerenin içine beyinleri ekleyin. Su soğuyana kadar içinde bekletin. Beyinleri süzerek suyun içinden çıkarın. Sarımsak, limon ve zeytinyağını bir kapta karıştırın. Beyinlerin üzerini kaplayacak kadar ekleyin. Bir gece boyunca bu şekilde bekletin. Sos için gereken tüm malzemeyi bir kasenin içinde karıştırın. Beyinleri süzerek servis tabağına alın. Sosla birlikte kızarmış ekmek parçaları üzerinde servis edin.

LAKERDA

Porsiyon: 1 kişilik

4-5 kg torik, kılçıksız fileto
1 kg tuz
1 kg toz şeker

Fileto şeklinde hazırlattığınız toriği tüm kanını atması için buz eklenmiş su içinde buzdolabında 24 saat boyunca bekletin. Şeker ve tuzu karıştırın. Fileto toriği şekerli tuzun içine gömün (torik tek değil de birkaç parça ise şekerli tuzun içinde birbirine temas etmemesine dikkat edin). Torik filetonun kalınlığına göre bu süre değişebilir olmasına rağmen 72 saat yani 3 gün bu işlem için yeterli olacaktır. Sürenin sonunda filetoyu akan suyun altında kısa bir sure tutarak tuzlu karışımından arınmasını sağlayın. İyice kurulayıp bol zeytinyağı dolu bir kabın içine yerleştirin. En az bir hafta bu şekilde bekletin. Dilimleyip servis edin.

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

DENİZDEN GELEN

Balık pastırma için
2 kg akya balığı, derisiz fileto
300 gr toz şeker
300 gr tuz
40 gr kişniş tohumu, dövülmüş
4 adet portakalın kabuğunun rendesi
Çemen

Çiroz için
1 kg uskumru
100 gr tuz

Tarama için
500 gr balık yumurtası
10 diş sarımsak, ezilmiş
500 ml ayçiçek yağı

Sardalye turşusu için
1 kg sardalye
100 gr tuz
100 gr toz şeker
100 gr pirinç sirkesi
25 gr taze kekik
6 adet defne yaprağı
Zeytinyağı, karışık biber turşusu
Dilimlenmiş ekşi maya ekmek

Balık pastırma için: Balık ve çemen hariç tüm malzemeyi geniş bir yayvan kabın içinde karıştırın. Balığı ekleyip iyice ovalayın. Kabın üzerini streç filmle sıkıca kapatıp buzdolabında 2 gün boyunca bekletin. Sürenin sonunda akan suyunda altında yıkayıp tuzunu temizleyin. İyice kuruladıktan sonra her yerine çemeni sürüp bir hafta boyunca bekletin.

Çiroz için: Uskumruları temizlemeden tuzlayın. 12 saat boyunca buzdolabında bekletin. Sürenin sonunda balıkların kafasını koparmadan, karnını kopmayacak şekilde keserek iç organlarını temizleyin. Ve güzelce yıkayıp suyunu süzün. Balıkları, birkaç tanesi bir arada olacak şekilde gruplayıp hafif rüzgar alan bir yerde 1 hafta boyunca kurumaya bırakın.

Tarama için: Tarama hazırlarken en önemli kural çırpma teli kullanmaktır. Balık yumurtasını bir kasenin içine alın. Ayçiçek yağını incecik akıtarak ilave edin. Bu arada çırpma teli ile çırpmaya devam edin. Sarımsağı ekleyip lezzetlendirin.

Sardalye turşusu için: Sardalyelerin içini temizleyin. Hiçbir pul ve kılçık kalmamasına özen gösterin. Pirinç sirkesini balıkların üzerine ekleyip iyice karıştırın. 45 dakika buzdolabında bekletin. Balıkları akan suyun altında yıkayın. Tek tek kurutup üzerlerine tuz ve şeker serpin. Üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 4 saat bekletin. Sürenin sonunda yıkayıp kurulayın. Üzerine bolca zeytinyağı ekleyin. Defne yaprağı ve taze kekik dallarını ilave edin. Yiyeceğiniz zamana kadar bu şekilde saklayın. Izgarada kızartılmış ekşi maya ekmeği, karışık biber turşusu ve süzme yoğurtla birlikte hazırladığınız ürünleri servis edin.

İNFO

MUTFAK EŞYALARINA 3 ÖDÜL BİRDEN

Türkiye'nin 47 yıllık markası Korkmaz, başarılı ürünü Korkmaz Kahvekolik ile elektrikli ev cihazları kategorisinde iyi tasarım ödülünün sahibi oldu. Ödülü T.C. Ticaret Bakanlığı İhracatçılar Meclisi (TİM) ve Endüstriyel Tasarımcılar Meslek Kuruluşu (ETMK) işbirliğiyle TURQUALITY® tarafından verildi.

500 YILLIK DA VINCI DÖNEMİ MENÜSÜ

İtalyan gastronomi kültürünün tanıtımı amacıyla İtalyan Dışişleri Bakanlığı'nın organize ettiği İtalyan Mutfağı Haftası, 18-24 Kasım tarihleri arasında çeşitli etkinliklerle kutlandı. İtalyan Ticaret ve Sanayi Odası Derneği de bu yıl 4.üncüsü düzenlenen haftayı, ünlü İtalyan sanatçı Leonardo Da Vinci'nin 500'üncü ölüm yıl dönümü anısına, o döneme ait yemeklerle hazırlanan özel bir menüyle kutladı.

YEMEK AŞKINA

Şeflerin mutfaklarında hayatlarını kolaylaştıran ve değer katan Unifood Profesyonel ve Chef-X markalarıyla hizmet veren Kuver A.Ş. şimdi Kuver Akademi'yle profesyonelleri bir araya getiriyor. Marka, bünyesinde ev dışı kullanım için geliştirilmiş bulyon, çeşni, yemek hazırlayıcıları, gurme baharatlar, likit soslar ve tatlı grubu ile 150 farklı ürün barındırıyor. Kuver Akademi, kütüphane, fonksiyonel mutfak, teknoloji harikası profesyonel mutfak ekipmanları ve alanında uzman kadrosuyla, sektöre yeni adım atan şef adaylarına ve gastronomi öğrencilerine eğitimler verecek.

FRANKIE İSTANBUL'DA YENİ YIL KUTLAMASI

Frankie İstanbul'da yılbaşı gecesinde; nefis yemekler ve Frankie'ye özel kokteyller eşliğinde DJ Ari Kürkyapıcı'nın performansı ile başlayacak olan program, yüksek sahne enerjisi ile sevilen sanatçı Bengü Beker'in canlı performansı ile devam edecek.

HASSAS DİŞLERE ÖZEL

Günde iki kez fırçalama ile hassas dişler ve diş etlerinde rahatlama sağladığı klinik olarak kanıtlanan Sensodyne Hassasiyet & Diş Eti, hassas bölgelerin üzerinde koruyucu bir tabaka oluşturuyor. Aynı zamanda diş plaklarını hedefleyip uzaklaştırarak, sağlıklı diş etlerine sahip olunmasına yardım ediyor.

90. YAŞ

Kavaklıdere Şarapları'nın gelenekselleşen Grand Tasting organizasyonunun beşincisi 27 Kasım Çarşamba günü gerçekleştirildi. Etkinlik kapsamında bu sene 90. yaşını kutlayan Kavaklıdere Şarapları, 'şampanya methodu' ile ürettiği ilk köpüklüsünün de lansmanını yaptı. Etkinlik alanında bulunan ve Kavaklıdere Şarapları'nın 90 yıllık serüvenini anlatan özel fotoğraf sergisi ziyaretçileri nostaljik bir yolculuğa çıkardı.

KOMİLİ LEZZET SEYAHATNAMESİ III

Türkiye'nin lezzetlerini yeniden keşfetmek için yola çıkan M. Ömür Akkor, Komili' nin katkılarıyla hazırladığı Komili Lezzet Seyahatnamesi' nin üçüncü kitabını tamamladı. Türk ve Osmanlı mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini okurlarla buluşturan ödüllü şef Ömür Akkor, Anadolu' nun her köşesini gezerek, deneyimlerini aktardığı kitabında, bu kez Doğu'yu ziyaret ediyor.

YILDIZLI SOFRALAR

Karaca'nın 'Yıldızlı Geceler' teması gece mavisi, altın rengi ve siyah ile gökyüzünün güzelliğine, yıldızlara odaklanıyor. Bu konsept çatısı altındaki Fine Pearl Antares Yemek Takımı üzerindeki yıldızları ve her bir parçanın kenarını çevreleyen altın yaldız da sofralarda görsel bir ziyafet oluşturuyor.

LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. 2019'un son yemeğinde sıcacık bir ortamda, tam da kışa yakışır lezzetlerle unutamayacağınız bir dost sofrasında olacağız. **Swissotel The Bosphorus**'un sadece kış aylarına özel, bahçesinde açtığı **Chalet'de** "**Alplerden soframıza"** menü adı altında klasik İsviçre dağ yemeklerini hep birlikte deneyimleyeceğiz.

ALPENTELLER
İSVİÇRE USULÜ KURUTULMUŞ ET, GRAVYER, EMMENTAL, TURŞU

RAKLET, RÖŞTİ
RÖŞTİ PATATES ÜZERİNDE ERİTİLMİŞ DAĞ PEYNİRİ VE TURŞU

PEYNİR FONDÜ "CHALET"
APPENZELLER, GRAVYER, VACHERİN FRİBOURGEOİS, SARIMSAK, KİRSCH

FONDÜ "BOURGUİGNONNE"
DANA ETİ VE ÖZEL SOSLARI

ET SCHNİTZEL

ÇİKOLATA FONDÜ
MEYVE ÇEŞİTLERİ, MARSHMALLOW, BEZE, BİSKÜVİ, VANİLYALI DONDURMA

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

16 Aralık Pazartesi günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup, lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz **emine.tunadan@lciturkiye.com** adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 40 kişi ile sınırlı olup, yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 325 TL'dir.

DÜŞÜK KALORILI TATLANDIRICILAR

Şeker tadından vazgeçmeden, fazla kaloriden uzak durarak sıcak – soğuk tüm yiyecek ve içeceklerinizde tercih edebileceğiniz Canderel Sukraloz Tablet Tatlandırıcı ve Canderel Sukraloz Toz Tatlandırıcı şekere benzer tadı ve kalori değerinin düşüklüğü ile sofralarınızı tatlandırmak için raflarda yerini aldı.

YEPYENİ BİR ÜRÜN

Propolis üreticisi BEE'O UP, uzman gıda mühendisleri kontrolünde geliştirdiği "BEE'O UP Arı Sütü, Kırmızı Ginseng Propolis Shot" ürünü ile inovatif, katma değerli ürünlerine bir yenisini daha ekledi.

IŞILTILI TASARIMLAR

Linens, yeni sezon koleksiyonunda yer alan kış temalı nevresim takımıyla evine yılbaşı ruhunu taşımak isteyenlerin beğenisine sundu. Sevdiklerine yılbaşı hediyesi arayanlar için de güzel bir seçenek olabilir.

ÇAMAŞIR KURUTMADA KOLAYLIK

Havaların soğumasıyla birlikte evlerde çamaşır kurutma derdi başlar. Hoover'in kurutma makineleri serisinden 10 kg kapasiteli hibrit kurutma makinesi, ısı pompalı modellere göre yüzde 35 daha hızlı kurutma yaparak zamandan tasarruf sağlıyor.

BTA YENİ HAVALİMANI'NDA

BTA, İstanbul Havalimanı'nda 10 operasyonuyla her türden zevke hitap edecek lezzetler sunuyor. Sağlıklı beslenmeyi ve malzemenin mevsiminde kullanımını odak noktasına alan Gram, İtalyan ev yemekleri ile ünlü Pizzeria Enzo ve gurme burger dükkanı Vivanda Burger BTA iştirakleri arasında yer alıyor.

HARİKALAR KARNAVALI

Godiva'nın Harikalar Karnavalı'nda kışa özel yeni lezzetleri arasında yeni yıl için sınırlı sayıda üretilen kek şeklindeki çikolatalar, karnaval temasından ilham alan göz alıcı kutular ve hediye sepetleri yer alıyor.

SÜRPRİZLERLE DOLU YILBAŞI SEPETLERİ

Ev yapımı çikolatalar, zencefilli kurabiyeler, makaronlar, Mövenpick kahvesi, göz alıcı yılbaşı süsleri ve daha pek çok detaydan oluşan Mövenpick Hotel İstanbul hediye sepetlerinin İstanbul içinde teslimatı ücretsiz olarak yapılıyor.

ALTIN IŞILTILAR

Elektrik anahtarı ve priz sektörünün başarılı kuruluşlarından Panasonic Life Solutions Türkiye, VİKO Artline imzalı Trend serisinde metal gold çerçeveli yepyeni modeliyle adeta ışıltılar saçıyor. Yeni ürünün kolayca monte edilebilen çerçevesi tüm mekanlara kolaylıkla uygulanabiliyor.

Senin Yerin
Ayrı!
TAV Passport Kart'ınla
seyahatlerinde unutulmaz bir
tecrübe seni bekliyor!
TAV
Passport
Havayolu, denizyolu, karayolu ve demiryollarından yapacağın tüm seyahatlerinde
1.000'i aşkın hizmet noktası ile TAV Passport her anında yanında!
@TAVPassport
0 850 222 25 75

Reis
LEZZET TANELERİ

Royal

DOĞRU BESLEN, MUTLU YAŞA

Hayatı dolu dolu yaşayıp doğru beslenmeyi yaşam biçimi haline getirenlere, her tanesi özenle seçilmiş,
Reis Royal'den yeni lezzetler.

Bitkisel Protein Kaynağı

INTERNATIONAL Reis QUAL MARK

www.reisroyallezzetler.com

Reis Güvencesiyle 1981'den günümüze Tarladan Sofranıza